



CUCINA CON NOI!

Riso rosso con polpettine e dadolata di zucca

INGREDIENTI

2 buste di Polpettine Tricolore Orogel

320 g di riso rosso parboiled

mezza zucca mantovana

radice di zenzero

rosmarino

olio evo

sale e pepe





30



4



Facile



Padella

Preparazione

- 1 Cuocere il riso seguendo le indicazioni riportate in confezione.
- 2 Tagliare la zucca a cubetti e saltarla in padella con rosmarino, zenzero grattugiato e un filo d'olio.
- 3 Una volta pronta la zucca, tenerla da parte e nella stessa padella cuocere a fuoco medio le Polpettine Tricolore.
- 4 Servire il riso rosso con la zucca e le polpettine.

