



CUCINA CON NOI!

Riso Venere con piselli e straccetti di salmone allo zenzero

INGREDIENTI

250 g di riso nero Venere

250 g di Pisellini Fini Dolce Italia Orogel

300 g di salmone fresco

10 pomodorini ciliegia

1 limone non trattato

1 pezzetto di radice di zenzero

tabasco

erba cipollina

olio extravergine d'oliva

prezzemolo

sale e pepe



45



4



Media



Primi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Lessate i piselli in acqua bollente salata per 7-8 minuti e scolateli con l'aiuto di una schiumarola. Cuocete nella stessa acqua il riso per 35 minuti.
- 2** Scolatelo e tenetelo da parte. In padella scaldate 3-4 cucchiai d'olio, unite lo zenzero tritato e poca buccia di limone grattugiata. Versatevi i pomodorini tagliati a metà e lasciate insaporire.
- 3** Unite il riso e i piselli, spadellate a fiamma vivace, insaporite con qualche goccia di tabasco, l'erba cipollina e il prezzemolo tritati. Tenete da parte.
- 4** Salate e pepate il filetto di salmone. Rosolatelo in padella per 3-4 minuti per lato. Spegnete il fuoco, coprite la padella e lasciate riposare per 3 minuti.



5

Servite il riso accompagnato dal salmone spezzettato e da zeste di limone.

