

PRIMI PIATTI

## Riso con carote e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

250 g riso  
250 g carote  
50 g noci sgusciate  
1 fetta di pecorino  
salsa di soia  
olio  
prezzemolo

### PREPARAZIONE

**1** Pulite le carote e tagliatele a striscioline nel senso della lunghezza.

Saltatele in padella per qualche minuto con un po' d'olio e le noci sbriciolate.

Abbassate la fiamma, aggiungete un paio di cucchiaini di salsa di soia, coprite e lasciate cuocere.

Lessate il riso in acqua salata ed unitelo alle carote senza scolarlo.

Amalgamate a fiamma bassa per cinque minuti, poi spegnete il fuoco e condite con olio e prezzemolo.

Mescolate e servite nei piatti.

Cospargete infine con il pecorino tagliato a dadini.