

PRIMI PIATTI

Riso nero vegetariano

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

240 g riso Venere
3 pomodori san marzano
3 pomodoro secchi sott'olio
1 peperone verde
1 peperone giallo
1 gambo sedano bianco
1 peperoncino
1 spicchio aglio
foglie basilico fresco.
olio extravergine
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate a dadini tutte le verdure mondare e riunitele in una ciotola abbastanza capiente.

Aggiungete l'olio, i profumi e lasciate riposare per almeno un'ora.

Lessate il riso in acqua salata per 20 minuti.

Aggiungete il sale alle verdure solo all'ultimo momento, scolate bene il riso e versatelo nella ciotola.

Condite ancora con olio extra vergine e servite subito.