

PRIMI PIATTI

Riso selvaggio con tonno e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 250 g di riso riso Thaibonnet
- 250 g di riso selvatico del canada
- 3 scatolette di tonno sott'olio da 160 g
- 3 limoni
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante fate lessare il riso.

In una ciotola sbriciolate il tonno, unite la scorza grattugiata dei limoni.



3 Spremete i limoni ed unite il succo al tonno.



4 Sciacquate il riso ormai cotto sotto l'acqua corrente.



5 Aggiungetelo agli altri ingredienti e mescolare.



6 Unite infine l'olio e servite.

