

PRIMI PIATTI

Risottino vegetariano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g riso a chicco lungo

1 patata

1 pomodoro

1 zucchina genovese

1 pizzico di curry

1/2 peperone

1 spicchio d'aglio

olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Mondate e tagliate a cubetti le verdure.

In una padella fate rosolare il pomodoro con l'aglio, in seguito aggiungete le altre verdure e l'acqua fino a cottura ultimata.

Cuocete il riso e scolatelo molto bene.

Mescolate con il condimento.

Aggiungete il curry.