

PRIMI PIATTI

# Riso nero vegetariano

di: *Torri Liliana*

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.