

PRIMI PIATTI

# Riso selvaggio con tonno e limone

di: *Paolera*

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.

