

Riso al vapore

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 160 g di riso
- 1 pizzico di sale
- 320 ml di acqua
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Miscelare, nel cestello per il riso della vaporiera, l'acqua con il sale, quindi mettervi il riso.
- Cuocere per 20-25 minuti.
- Ritirarlo e metterlo in una ciotola.
- Condirlo con un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, regolare di sale e servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e di pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

