

CRESPIRISO



Azienda Agricola Pacifico Crespi

Via Giuseppe Fungo 90

28060 Nibbia (NO) Italia

Tel: +39 0321 57216

Fax: +39 0321 57216

e-mail: info@crespiriso.com

made in Italy

RICETTA con Riso Thai Aromatico

INSALATA DI RISO CON LO ZAFFERANO

INGREDIENTI: (per 6 persone)

- 360 g di riso Thai Aromatico
- 200 g piselli
- 1/2 peperone rosso
- olio extravergine d'oliva
- aceto di vino
- zafferano in polvere
- salsa Worcester
- sale quanto basta

TEMPI DI COTTURA:

12 minuti circa per una cottura al dente

PROCEDIMENTO:

- Fate lessare il riso in acqua bollente e salata, per 15 minuti circa.
- Cinque minuti prima della fine della cottura (al dente), unite una bustina di zafferano.
- Scolate il riso e allargatelo su un grande piatto in modo che si raffreddi rapidamente.
- Lessate i piselli in acqua bollente contemporaneamente al riso e scolateli. Riducete a dadini il peperone tenendone da parte strisce per la decorazione.
- Raccogliete in un unico recipiente il riso, le due verdure e mescolate bene.
- Condite con l'olio d'oliva, l'aceto e qualche goccia di salsa Worcester.
- Guarnite il piatto, con il peperone tenuto da parte. Servite in tavola.