

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Riso al limone con verdure

Strawberry · Friday, May 3rd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 240gr riso basmati
- 50gr piselli
- 50gr fagiolini
- una carota
- un peperone
- 4 foglie di menta
- 2 limoni
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate tutte le verdure, tagliate a dadini i fagiolini, il peperone, la carota. sbollentate tutte le verdure in acqua salata per almeno 3-4 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare. Pelate bene i limoni, togliendo anche la pellicina bianca, ridurli a pezzetti, uniteli alle verdure, tagliate a pezzetti le foglie di menta, condite con olio, sale, pepe e lasciate insaporire per almeno 30 minuti. Cuocete il riso, scolatelo, lasciatelo raffreddare per alcuni minuti, unitelo alle verdure con limone, amalgamate e servite su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, May 3rd, 2013 at 6:41 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.