

## Riso integrale alle erbe aromatiche e salsa di soia



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

**80 g di riso integrale Despar Vital**

1 cucchiaio di salsa di soia

**mezzo cucchiaino di timo Despar**

mezzo cucchiaino di maggiorana

mezzo cucchiaino di prezzemolo fresco

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

### **Procedimento**

1. Cuocio il riso integrale in acqua abbondante per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, senza aggiungere sale. Lo scolo bene una volta cotto.
2. Preparo un'emulsione con l'olio e la salsa di soia, a cui aggiungo le erbe aromatiche.
3. Condisco il riso con l'emulsione e porto in tavola.