

## Riso integrale al pesto e pomodori secchi



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

**80 g di riso integrale Despar Vital**

2 cucchiaini di pesto al basilico

**1 cucchiaio di pomodori secchi sott'olio Despar Premium**

1 pizzico di sale

### **Procedimento**

1. Cuocio il riso integrale in acqua abbondante per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, salando al bollore. Lo scolo bene una volta cotto.
2. Scolo i pomodori secchi dell'olio, li strizzo e li trito grossolanamente.
3. In una ciotola unisco il riso cotto, il pesto e i pomodori secchi. Mescolo e servo in tavola.