

Riso integrale all'uvetta, pinoli e cumino



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso integrale Despar Vital

1 cucchiaio di uvetta

1 cucchiaio di pinoli Bio,Logico Despar

1 cucchiaino raso di cumino in polvere Despar

1 pizzico di sale

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

Procedimento

1. Cuocio il riso integrale in acqua pari al doppio del suo volume per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, salando al bollore.
2. In una padella scaldo l'olio e unisco il cumino in polvere. Lascio scaldare qualche secondo, poi unisco il riso cotto, l'uvetta brevemente ammollata in poca acqua e strizzata, e i pinoli.
3. Lascio saltare in padella per 5 minuti, regolo di sale e servo in tavola.