• Riso al profumo di arancia •

1/2 ora

6 porzioni

Lista della spesa

Riso basmati integrale: 300 grammi
Acqua calda: 600 ml
Arancia: 1
Burro: 1 noce
Cipolla bianca: 1 grande
Sale grosso

Procedimento

Mettere a bollire l'acqua salandola leggermente.
Sbucciare la cipolla e tritarla assieme alla scorza di arancia.
Far soffriggere leggermente nella noce di burro e farvi insaporire il riso integrale.
Coprire il riso con l'acqua bollente e chiudere la pentola con il coperchio facendo cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti.
Togliere il coperchio e, se l'acqua non è stata totalmente assorbita, proseguire la cottura ancora qualche minuto, anche alzando la fiamma.

Io l'ho servito come contorno a un filetto di salmone cotto al forno con un filo d'olio e di sale, e dei broccoli saltati con aglio e peperoncino

Il mix del piccante del broccolo e dell'agrumato del riso sono perfetti assieme, tanto che il giorno seguente li ho scaldati assieme e ne ho fatto, ovviamente, una schiscia perfetta!

Le spezie gentili