



RISO VENERE CON VERDURE E SALSA AL CURRY

ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)

Ingredienti per 4 persone

320 g riso venere

1 zucchina

1 melanzana

1 peperone

panna da cucina

curry

1 mela verde

Olio Extravergine di Oliva Classico Filippo Berio

sale q.b

Preparazione:

Fate bollire il riso venere per 20 minuti in acqua bollente salata. Lavate, mondate e tagliate le verdure a *broinoise*. Saltatele in padella con olio e sale.

Nel frattempo in un pentolino fate rosolare la mela, aggiungete la panna ed il curry. Quando il riso è cotto fatelo saltare insieme alle verdure per qualche minuto. Componete il piatto aggiungendo anche la salsa al curry.

