

Riso alle erbe

🕒	TEMPO	10
🍽️	PORZIONI	3
🔪	DIFFICOLTÀ	Bassa

INGREDIENTI

Riso Gallo Blond Insalate 300g, Erba cipollina 10 steli, Prezzemolo 1 ciuffo, Maggiorana 1 rametto, Basilico fresco 1 ciuffo, Limone non trattato 1, Olio extra vergine di oliva qb, Sale qb, Pepe qb



MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Lessa il Riso Gallo Blond Insalate. Disponi il riso in un grosso colino a maglie fitte e sciacquatelo a lungo sotto acqua fredda corrente. Porta a ebollizione 4 litri di acqua, aggiungi 40 g di sale grosso. Copri momentaneamente la pentola con il coperchio per far riprendere l'ebollizione e versa il riso ben sgocciolato. Cuoci il riso al dente per 10 minuti o per il tempo indicato sulla confezione, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Scolalo. Versa il riso ancora al dente nello scolapasta, passalo sotto acqua fredda corrente e lascialo sgocciolare per almeno 10 minuti. Mescolalo di tanto in tanto con un cucchiaio, per evitare che si attacchi, poi stendilo su un telo pulito ad asciugare. Condiscilo. Sfoglia e lava il prezzemolo, il basilico e la maggiorana. Lava il limone e ricava con il pelapatate 2 striscioline di scorza. Trita finemente le erbe aromatiche e la scorza di limone e disponile in una grande ciotola. Trasferisci il riso nella ciotola, aggiungi l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, irrorala con 4 cucchiai di olio extravergine e il succo di 1/2 limone, spolverizza con pepe e mescola.