

Le ricette della strega (a cura di Adele Susino)

8 Maggio 2022



Riso primavera

Ingredienti:

400 gr di riso misto (venere, rosso e basmati), 2 mazzetti di asparagi selvatici, 5 cuori di carciofo, 500 gr di fave fresche già pulite

500 gr di piselli freschi, 2 cipollotti, 2 spicchi d'aglio

1 mazzetto aromatico di erbe fresche (prezzemolo, menta, basilico, origano), 2 uova sode, q.b. di olio evo, sale e pepe

Preparazione:

lavare il riso e tenerlo a bagno per circa trenta minuti. Cuocere separatamente le verdure e i legumi: gli asparagi con olio, aglio e prezzemolo ; i carciofi affettati sottilmente con olio, aglio e menta; le fave con cipollotto olio, prezzemolo e menta; i piselli con cipollotto e olio. Cuocere il riso, sgranarlo con i rebbi di una forchetta e condirlo con olio e un trito di tutte le erbe aromatiche, comporre il piatto a strati sistemando prima uno strato di riso, poi i carciofi con il fondo di cottura, ancora riso e fave, riso e piselli, riso e

asparagi, sempre con il loro fondo di cottura,completare con riso e uova sode grattugiate,fare riposare qualche minuto e servire.