

Riso venere con melograno e asparagi

Primo piatto

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti (per 2 persone)

- 160 gr di riso nero venere
- 1 Melograno
- 100 gr di asparagi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Pulire gli asparagi privandoli della parte bianca dura.

Tagliare gli asparagi a pezzetti e cuocerli in padella con acqua e poco olio, a fuoco medio per circa 10 minuti.

Durante la cottura aggiungere piccole quantità di acqua.

Cuocere il riso venere per il tempo di cottura indicato nella confezione.

Sgranare il melograno e raccogliere i chicchi in un'insalatiera.

Scolare il riso e aggiungerlo al melograno nell'insalatiera.

Unire gli asparagi e condire con poco sale e olio.

