

RISO AL LIMONE, ERBA CIPOLLINA, MELA VERDE E SARAGO AL LIME



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

240gr di riso carnaroli
erba cipollina
burro q.b.
parmigiano q.b.
1 mela verde
sarago q.b.

lime
succo di limone
brodo vegetale oppure fumetto di pesce

PREPARAZIONE

Tostare il riso, farlo cuocere per 13/15 minuti “bagnandolo” con il brodo.

Nel frattempo tagliare il sarago (precedentemente abbattuto) a piccoli cubi e condirlo con olio E.V.O., poco sale e buccia di lime.

Tagliare la mela a piccolicubi, metterla in acqua e limone fino al servizio.

Quando il riso è pronto, toglierlo dalla fiamma e mantecarlo con burro, pocoparmigiano, olio evo, mela verde, succo di limone, erba cipollina.

Completare il piatto con il battuto di sarago al lime.

