



Piselli e tonno con riso aromatico

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: con Gusto Tonno e Piselli

Ingredienti per quattro persone

- 4 confezioni di Pronto con Gusto Piselli e Tonno Rio Mare
- 300g di riso a chicco lungo
- 1 cipolla rossa piccola
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- 1 bustina di zafferano
- 40g di olio d'oliva
- sale

Procedimento

1. Versa il riso e la bustina di zafferano in acqua bollente salata. Fai lessare per circa 12 minuti e scola.
2. Fai rosolare in padella l'olio, i semi di sesamo e la cipolla sminuzzata, finche' questa diventi leggermente dorata.
3. Aggiungi il riso, mescola e servi caldo, disponendo in ogni piatto una porzione di riso e una confezione di tonno e piselli.

CON IL RISO "PILAF" C'È PIÙ GUSTO

Rosola una cipolla sminuzzata con olio o burro, aggiungi 350g di riso, tostalo per 4 minuti mescolando spesso. Aggiungi 6dl di brodo e cuoci per 15 minuti su fuoco basso senza mescolare. A cottura ultimata, aggiungi burro o olio e separa i chicchi con una forchetta prima di servire.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI