

RISO ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 8 foglioline di menta,
- 1 porro,
- 1 limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Prendete un porro molto tenero, togliete la foglia esterna e tritate solo la parte bianca, sminuzzate anche otto foglioline di menta.

Condite il tutto con un po' d'olio e succo di limone filtrato al colino, regolate sale e pepe.

In una pentola lessate il riso con abbondante acqua salata.

Scolatelo bene, conditelo con questa fresca salsa alla menta.

Il fresco sapore della menta non favorisce abbinamenti con il vino.