

RISO CON NOCI E CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 250 g di carote,
- 100 g di noci,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di cerfoglio,
- sale.

Spuntate e raschiate le carote, tagliatele per il lungo a fettine sottili.

Fatele stufare con l'olio in una pentola di coccio per 15 minuti.

Salate e bagnate con un po' d'acqua calda.

Sgusciate le noci, tostatele in forno e pestatele grossolanamente; unitele alle carote.

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e unitelo alle noci e alle carote.

Fate saltare per 2 minuti su fuoco vivo, spolverate di cerfoglio e servite.