



Riso integrale al pesto e pomodori secchi

Portata: Primi piatti

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 80 gr di riso integrale Despar Vital
- 2 cucchiaini di pesto al basilico
- 1 cucchiaino di pomodori secchi sott'olio Despar Premium
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1 - Cuocio il riso integrale in acqua abbondante per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, salando al bollore. Lo scolo bene una volta cotto.

2 - Scolo i pomodori secchi dell'olio, li strizzo e li trito grossolanamente.

3 - In una ciotola unisco il riso cotto, il pesto e i pomodori secchi. Mescolo e servo in tavola.