

Riso con zucchine, lime & zenzero



PAPPA-REALE^{NET} 

Per   

Ingredienti

300 gr di riso basmati

2 zucchine

1/2 cipolla bianca

2,5 cm di radice di zenzero

il succo di 1 lime

40 gr di ricotta stagionata a scaglie

qualche foglia di menta fresca

sale, pepe e olio extravergine di oliva per condire

Procedimento

Cuocere il riso in abbondante acqua salata. Tagliare a rondelle le zucchine e unitele al soffritto di cipolla che nel frattempo avrete messo sul fuoco. A cottura ultimata, aggiungere il succo del lime. Scolare il riso e unirlo alle zucchine, spolverare con del pepe con la radice di zenzero grattugiata e con le scaglie di ricotta stagionata. Mescolare e servire a piacere con qualche fogliolina di menta e delle fettine sottilissime di lime.