



### Ingredienti

5 cucchiaini di riso basmati (crudo)  
300 g di ceci lessati (meglio se al vapore)  
1/2 porro lavato e affettato finemente  
Olio d'oliva  
Sale

### Preparazione

In una padella facciamo scaldare un filo d'olio e buttiamoci sopra i ceci e il porro affettato. Lasciamo saltare in padella per qualche minuto e poi aggiungiamo mezzo bicchiere d'acqua. Lasciamo ammorbidire il porro per qualche minuto e poi spegniamo (dopo aver aggiunto il sale, se necessario).

In un pentolino invece facciamo lessare il nostro riso basmati in acqua salata, poi scoliamolo e unghiamolo con un filo d'olio mescolando.

Serviamolo in un piatto in bianco con accanto i nostri ceci saltati con i porri.

Ecco un pasto facile, leggero e sostanzioso.