

ingredienti
1 zucchina genovese
1 cipolla
1 carota
10 pomodorini
olio d'oliva
250 g di riso basmati
un sorso di vino
sale

preparazione
affettiamo la cipolla (senza piangere però ok?), laviamo e facciamo a dadini anche la zucchina e peliamo e tagliamo a dadini anche la carota.
mettiamo un filo d'olio in una padella bella grande (meglio se abbiamo un wok) e buttiamo queste verdure con l'olio e facciamole rosolare un po'.
appena l'olio si sarà asciugato, aggiungiamo una sorsata di vino rosso e mescoliamo fino al suo assorbimento. aggiungiamo poi un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente e mescoliamo.
intanto mettiamo a bollire dell'acqua salata per il riso. e appena andrà in ebollizione buttiamoci dentro il riso, abbassiamo la fiamma e copriamo.
lasciamo cuocere 5-7 minuti e poi scoliamo il riso e lo riponiamo nel tegame, con un filo d'olio

(mescoliamo) e copriamo.

mentre le verdure continuano a cuocersi, laviamo e tagliamo i pomodorini in 4 e buttiamoli nella padella. e lasciamo cuocere ancora un po'.
dopo una ventina di minuti le nostre verdure saranno pronte.
prendiamo quindi il riso cotto e versiamolo nella padella con le verdure e spatoliamo, spadelliamo.

fatto! buon appetito!