



Ingredienti per 2 persone

150 g di riso

2 zucchine genovesi lavate e tagliate a dadini

1 carota pelata e tagliata a dadini

1 cipolla pelata, lavata e tagliata a fettine sottili

Olio evo

Sale

1 cucchiaino di curcuma

Macco di fave

Una manciata di piselli freschi (crudi)

Preparazione

In un'ampia padella lasciamo scaldare un filo d'olio sul quale verseremo il riso e spadellando lo lasceremo tostare qualche minuto prima di cominciare ad aggiungere acqua a temperatura ambiente (1 bicchiere può andar bene). Spadelliamo e aggiungiamo il sale e le zucchine, la carota, la cipolla.

Mescoliamo e spadelliamo fino all'assorbimento dell'acqua quindi versiamo un altro bicchiere di acqua e la curcuma.

Spadelliamo e mescoliamo ancora fino a quando ci vorrà ancora acqua. Continuiamo ad aggiungere acqua ogni volta che si asciuga fino ad un totale di 20 minuti circa (in ogni caso assaggiamo il riso per capire se è cotto al punto giusto).

Una volta che il riso sarà pronto non ci resta che servirlo ed io l'ho fatto con l'aiuto di un coppa-pasta per dare la forma di tortino, e servendo accanto qualche cucchiata di macco di fave con pisellini freschi crudi.