

Ho dato questo nome a questa ricetta perché non molte settimane fa, ho avuto il piacere di cucinare questo piatto per una cena insieme ad amici a Parigi.
Ecco svelato il nome atipico! :)

Ingredienti per 4 persone
350 g di riso rosso integrale
3 zucchine genovesi lavate e tagliate a dadini
1 cipolla dorata pelata, lavata e affettata finemente
1 cucchiaino di curcuma in polvere
Sale
Olio evo

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 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 50 minuti circa (il riso integrale vuole parecchio tempo di cottura).

Creiamo il timballino con l'aiuto di un coppapasta e serviamo.

Agli amici di Parigi è piaciuto, il piatto è leggero e gustoso.