

Ingredienti per 2 persone
130 g di riso integrale lessato in acqua salata
1 carota pelata, lavata e tagliata a dadini piccoli
1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente
4 grossi funghi porcini lavati e tagliati a dadini piccoli
200 ml circa di salsa di pomodoro meglio se fresca
Olio evo
Sale

Preparazione
Durante la cottura del riso (quello che uso io chiede ben 45 minuti), occupiamoci degli ortaggi e dei funghi che stuferemo in pentola a fuoco moderato e coprendo per 25-30 minuti buoni, salandoli.

Scoliamo quindi il riso quando sarà cotto e uniamolo in padella con gli ortaggi stufati e mescoliamo insieme per qualche minuto, aggiungendo anche la salsa di pomodoro (che intanto avremo già cucinato).

Quindi serviamo questo riso colorato, profumato, ricco e saporito!