

cascina SAN MAIOLO



estate

Anello di Riso Carnaroli al Pesto ligure

Ingredienti

500 gr riso Carnaroli Cascina San Maiolo
1 pizzico di sale marino grosso

Per il pesto:

50 gr di foglie di basilico fresco e lavato
2 spicchi d'aglio
15 gr di pinoli
70 gr di Parmigiano Reggiano
30 gr di Pecorino
100 ml di olio di oliva extravergine, preferibilmente ligure
1 pizzico di sale marino grosso

Procedimento

Portare ad ebollizione abbondante acqua in una pentola capiente, salare e aggiungere il riso. Mescolare leggermente, abbassare il fuoco e cuocere per 15 minuti. Scolare il riso, ungere uno stampo "tipo ciambella" e riempirlo con il riso. Lasciare riposare 15 minuti.

Nel frattempo, preparare il pesto inserendo tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore fino ad ottenere un pesto omogeneo.

Capovolgere l'anello di riso sul piatto di portata e servire insieme al pesto (vedi foto).

www.cascinasanmaiolo.it

