LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Riso con zucchine e pesto

Veloce e fresco !!!! Buono caldo ma buonissimo freddo !!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso parboiled - 350
- olio - q.b.
- zucchine fresche - 500 g
- pesto - 3 cucchiai
- una manciata di parmigiano

Preparazione

Mettere a scaldare l'acqua per cuocere il riso. Nel frattempo, in una padella antiaderente, mettere un bel giro d'olio e far dorare le zucchine tagliate a dadini. Salare e mettere da parte. Cuocere il riso al dente e scolarlo nella padella delle zucchine. Far saltare aggiungendo un goccio d'acqua di cottura del riso. Spegnere e aggiungere il pesto. Impiattare guarnendo con un po' di parmigiano. Se vi sembra troppo, non preoccupatevi, freddo sarà buonissimo!!!!