

# Riso nero con ceci al profumo di limone



## INGREDIENTI

### Ingredienti per 4 persone

- Gr. 350 di riso nero\* già cotto
- gr. 100 di ceci cotti
- 1 spicchio di aglio
- maggiorana
- buccia di mezzo limone
- Olio extravergine di oliva
- Sale non raffinato

## PROCEDIMENTO

In una padella fate scaldare due cucchiari di olio evo; affettate finemente l'aglio e fatelo soffriggere un minuto; aggiungete la buccia di limone tagliata a julienne, il riso, i ceci e fate saltare per qualche minuto; aggiungete le foglioline di maggiorana, mescolate e impiattate.

Potete aggiungere una spolverata di mandorla finemente tritata.

*\* per realizzare questa ricetta si possono utilizzare anche altre tipologie di riso.*

*n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica*



elenaalquati.org