



Venere Integrale



Il primo Riso nero europeo. Originale non solo per il colore, ma anche per il particolare profumo di legno di sandalo e di pane appena sfornato che sprigiona durante la cottura. Il Venere è un riso dal chicco piccolo, aromatico e molto nutriente; contiene, rispetto alle varietà tradizionali, una quantità maggiore di proteine e di minerali come calcio, manganese, zinco e selenio.

Può essere cucinato nei modi desiderati (bollito, risotto, pilaf, minestra, ecc...) ed è ottimo sia mantecato con il pesce che con la carne o qualsiasi altro ingrediente.

- Tempo di cottura: 35-40 minuti sulla fiamma, 27-30 minuti in forno.
- Confezioni disponibili: Sottovuoto da 500 g



Riso Venere integrale con Gamberi, Pollo e Ananas



Ingredienti:

Per 4 persone

320 g riso Venere

7 dl brodo vegetale

200 g code di gambero sgusciate

100 g petto di pollo

60 g ananas

20 g scalogno

20 g olio extravergine di oliva

sale e pepe q.b.

Difficoltà: Medio

Scaldate 20 g di olio extravergine di oliva in una casseruola, aggiungete quindi il riso e tostatelo a fiamma moderata per un paio di minuti, mescolando delicatamente.

A tostatura avvenuta, versate tutto in una volta il brodo bollente, coprite, quindi disponete la casseruola in forno preriscaldato a 200°C e lasciate cuocere per 30 minuti.

Mentre attendete la cottura del riso, in una padella appassite lo scalogno con l'olio extravergine di oliva, unite le code di gambero sgusciate e spadellate a fuoco vivace.

In un'altra padella con dell'olio extravergine di oliva, spadellate il petto di pollo tagliato a listarelle, regolate di sale e portate a cottura. Unite le code di gambero al pollo e aggiungete l'ananas fresca tagliata a cubetti. Regolate di sale e pepe.

Unite il condimento al riso tenuto in caldo e mantecate delicatamente.