

# Riso venere al salmone



Facilissimo da preparare, ma soprattutto facilissimo fare bella figura con qualcosa di sano, nutriente e colorato! E' buonissimo da mangiare e bello da presentare!

Il riso nero ha il suo fascino intrinseco e sulla tavola fa sempre il suo effetto. Ve lo proponiamo in una ricetta semplicissima, con pochissimi ingredienti e quindi adatto in qualsiasi occasione!

## Ingredienti per 2 persone

170/180 g di riso venere

100 g di salmone

1 scalogno

1 noce di burro

sale qb

Tritate lo scalogno e mettetelo in una pentola su fuoco medio insieme ad una noce di burro. Fate rosolare lo scalogno per 2 o 3 minuti, dopodiché mettete in pentola il riso venere e fatelo tostare per altri 2 o 3 minuti. Versate circa due bicchieri di acqua calda e lasciate cuocere il riso per 18/20 minuti mescolando di tanto in tanto. Aggiungete acqua calda se necessario.

Mentre il riso viene cotto, tenete da parte due fettine di salmone e tagliate a pezzetti la restante parte. A circa un minuto dalla cottura del riso nero, aggiungete il salmone tritato e aggiustate di sale, mescolando per un paio di minuti.

Impiattate aiutandovi con un coppapasta in modo da ottenere un cilindro, infine mettete la fetta di salmone che avevate tenuto da parte sopra il riso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)