



RISONI RISOTTATI ALLA CURCUMA

Ricetta della scuola di cucina “Cucina & Friends” di Milano

Ingredienti per 2 persone

200 g di Risoni di Ceci Bio Felicia
1 cucchiaio di cipolla
1 cucchiaio di curcuma
80 g di tonno fresco
10 ml di olio evo
sale e pepe
prezzemolo



Procedimento

Iniziare con un piccolo soffritto di cipolla in olio, con la curcuma e sale. Scottare il tonno a cubetti nel soffritto e poi tenerlo da parte.

Nel soffritto con la curcuma tostare i Risoni di Ceci Bio Felicia per un paio di minuti. Poi aggiungere gradualmente del brodo vegetale o anche acqua calda. Continuare la cottura per circa 15'. Tenerlo all'onda. Al termine unire il tonno e impiattare. Condire con prezzemolo e pepe.