



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISO NERONE CON SALMONE ALL'ANETO E ZUCCHINE

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 4 persone):

320 g Riso Nerone Biologico  
2 confezioni Filetto di Salmone aromatizzato all'Aneto  
1 zuccina media  
1/2 cipolla bianca bio  
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante  
vino bianco, sale, peperoncino q.b.

### Preparazione:

Lessate il riso Nerone in abbondante acqua salata e lasciate cuocere per 40 minuti. Nel frattempo tritate finemente la cipolla e fatela cuocere in 2 cucchiaini d'acqua a fiamma bassa. Quando l'acqua è evaporata, aggiungete l'olio e lasciate soffriggere per un paio di minuti. Unite le zucchine (precedentemente tagliate a cubetti) e fatele saltare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco. Abbassate ora la fiamma e cuocete con coperchio sopra finché le zucchine saranno cotte. Togliete quindi dal fuoco e unite il salmone a pezzetti piuttosto grossi. Quando il riso è cotto, scolatelo bene e conditelo con un filo d'olio oppure con qualche noce di burro, impiattate e servite con le zucchine e il salmone aromatizzato all'aneto.

