



## RISO ROSSO CON FINOCCHIO RICETTA AL MICROONDE

lacucinadinonnapapera.blogspot.it



### Ingredienti per 2 persone:

200 g di riso rosso

150 g di finocchio

2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante

400 g di acqua fredda

Sale

### Preparazione:

Lavate il finocchio e tagliatelo a piccoli pezzi. Nel cuociriso mettete il riso, il finocchio e l'acqua. Mescolate gli ingredienti e mettete il coperchio al contenitore. Inserite il cuociriso nel forno a microonde e programmate 10 minuti di cottura a 680 watt. Terminato il tempo mescolate il riso e programmate nuovamente altri 10 minuti di cottura. Trascorsa anche questa frazione di tempo, mescolate, salate e verificate lo stato di cottura del riso. In base al grado di cottura che desiderate (al dente o ben cotto) programmate di conseguenza anche l'ultima frazione di tempo residua. Terminata la cottura, lasciate riposare 2 minuti in forno spento. Condite con olio extravergine di oliva e servite.