

## **Riso Baldo integrale BIO con zucca, funghi porcini, noci e curry**



### **PER 4 PERSONE**

Cuocere il riso baldo integrale in abbondante acqua salata per circa 40/45 minuti.

Nel frattempo cuocere 200 g di zucca gialla a cubetti in padella con olio, sale e poco aglio. Allo stesso modo preparare 100 g di funghi porcini. Aggiungere in padella anche 50 g di noci tritate e un mezzo cucchiaino di curry.

Una volta cotto il riso e scolato, versarlo nella padella con gli altri ingredienti e far tritare il tutto con un mestolino d'acqua.

Servire in piatti piani con un giro di olio a crudo. A tavola aggiungere formaggio grattugiato a piacere.