



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Riso alle mandorle



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una tegame, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di riso carnaroli
- 8 mandorle
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di miele
- aglio
- burro
- zenzero
- sale
- pepe

Preparazione Riso alle mandorle

Passo 1.

Fate sciogliere il burro in un tegame ed unitevi l'aglio.

Passo 2.

Versatevi quindi il miele sciolto nel vino.

Passo 3.

Aggiungete dell'acqua e fate cuocere per una decina di minuti.

Passo 4.

Spellate le mandorle e fatele cuocere, quindi tritatele ed aggiungetele al composto.

Passo 5.

A parte mettete a bollire il riso in una pentola.

Passo 6.

Scolatelo e mescolatelo al condimento, quindi fatelo amalgamare per una decina di minuti.

Passo 7.

Condite con mandorle grattugiate, parmigiano, pepe ed un pizzico di zenzero.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)