



(<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>)