



### **RISO VENERE CON CAPPERI, OLIVE, POMODORINI E PESTO**

Lessa in acqua salata il riso, ci vogliono circa 40 minuti.

Una volta scolato, passalo velocemente sotto l'acqua fredda, per bloccare la cottura.

In una ciotola metti i capperi, le olive e i pomodorini, aggiungi il riso, condisci con l'olio.

Prendi una ciotolina e riempi con il riso condito, pressa leggermente, capovolgi su un piatto e infine condisci con il pesto.

Buon appetito!

Nota. Questo piatto è perfetto accompagnato da mozzarella di bufala e magari delle zucchine grigliate.

#### *Ingredienti:*

*6 pugni di riso venere nero  
2 cucchiaini di fiori di capperi  
2 cucchiaini di olive nere  
250gr di pomodorini ciliegia a dadini  
qualche cucchiaino di pesto  
olio  
sale*