



Riso integrale con chanterelles, zucca e Salametto Milano

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g riso integrale
- 400g polpa di zucca butternut
- 320g chanterelles
- 200g Salametti Milano
- 4 spicchio d'aglio
- 20 foglie di salvia
- 4 rametto di rosmarino
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe macinato

Preparazione

1. Lessare il riso in abbondante acqua salata per circa 40 minuti o per il tempo indicato sulla confezione.
2. Mentre cuoce il riso, tagliare la zucca a pezzetti di 1,5 cm.
3. Pulire i funghi, lavarli rapidamente sotto l'acqua corrente e sgocciolarli molto bene.
4. Tagliare a fettine i Salametti Milano.
5. Scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva e lo spicchio d'aglio schiacciato in una larga padella antiaderente.
6. Dopo 1 minuto unire la zucca e farla saltare a fuoco vivace per 6-8 minuti.
7. Aggiungere i funghi, la salvia e il rosmarino, salare, pepare e cuocere per altri 3 minuti finché la zucca è tenera e i funghi appassiti.
8. A questo punto, eliminare l'aglio, unire le fettine di salametto, mescolare bene e, dopo un minuto spegnere il fuoco.
9. Scolare il riso lasciandolo umido e trasferirlo direttamente nella padella con le verdure.

10. Quindi, unite 2 cucchiaini di olio e saltarlo con le verdure e le fettine di salametto per un paio di minuti per condirlo e farlo insaporire.
11. Infine, spolverizzare il riso con una generosa macinata di pepe nero e servire.