

Insalata di riso rosso con uvetta e cannella



Ingredienti

- 240 g riso rosso
- 30 g uvetta
- 1 cucchiaino cannella macinata
- peperoncino macinato
- 150 g ananas
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 298.25 Kcal**
- **Grassi: 5.5 g**

Preparazione

- Lessare il riso in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.
- In una padella scaldare l'**Olio di Mais Cuore**.



- Unire l'uvetta ammollata in acqua e strizzata.



- Spolverizzare con la cannella.



- Versare il riso in padella e aromatizzare con il peperoncino macinato.



- Completare con l'ananas tagliato a cubetti e controllare il sale.
- Mescolare e fare saltare in padella la preparazione per alcuni min, poi servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico