

Riso Thai profumato al lime con salmone e zucchine

Oggi vi stupiamo con questa buonissima ricetta che non vi stancherete mai di mangiare.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 160g di Riso Thai (lo trovi in negozio)
- 2 zucchine
- 1 filetto di salmone in scatola
- 1 lime
- semi di papavero

Bollire il riso in abbondante acqua salata; nel frattempo tagliare a dadini le zucchine e rosolarle per 5 minuti con poco olio EVO e una manciata di semi di papavero, aggiungere il salmone a pezzetti e la spremuta di un Lime, spegnere la fiamma dopo 1 minuto.

Una volta scolato il riso (cottura 11-12min) aggiungere al condimento, mescolare e quindi impiattare.