



LE RICETTE PARMAREGGIO

RISO NERO CON PETALI DI PARMIGIANO REGGIANO, POMODORINI COLORATI E MAIONESE ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Petali di Parma

INGREDIENTI

- 160g riso nero
- 40g [Petali di Parmigiano Reggiano](#)
- 8 pomodorini rossi
- 8 pomodorini gialli
- 50g maionese
- 1 bustina zafferano
- 3 foglie basilico
- q.b. sale, pepe e olio EVO

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 25 MINUTI

DIFFICOLTA': 1

Cuocere il riso in acqua salata per i minuti riportati sulla confezione, scolare e lasciare raffreddare. Intanto lavare e tagliare a spicchi i pomodorini rossi e gialli e a julienne il basilico.

Versare il riso in una ciotola e unire i pomodorini tagliati, il basilico, i Petali di Parmigiano Reggiano, l'olio EVO e salare e pepare.

Coprire con pellicola e riporre in frigo almeno per 1 ora prima di mangiarlo.

Nel mentre mescolare la maionese con lo zafferano e tenere da parte in frigo.

Servire il riso freddo accompagnato dalla maionese aromatizzata e guarnire con foglie di basilico fresco e Petali di Parma Parmareggio.