



RISO SALATO CON VERDURE

Ingredienti

Per 2 persone

125 grammi di riso

100 grammi di fagioli verdi

200 grammi di carote

1 melanzana

1 cipolla rossa

1 peperone

70 millilitri di salsa di soia

1 lime

2 spicchi d'aglio

Passi

- 1.** Cominciate lavando e pelando tutte le verdure.
- 2.** Fate cuocere in una padella la cipolla, poi aggiungete tutte le verdure e fatele soffriggere per 25/30 minuti.
- 3.** Nel frattempo, preparate la salsa: mescolate la salsa di soia con il succo di lime spremuto e tagliate l'aglio a pezzetti molto piccoli.
- 4.** Quando le verdure saranno quasi cotte, cuocete il riso come indicato sulla confezione. Terminata la cottura, scolate e versate tutto nella padella con le verdure. Rosolate il tutto a fuoco vivace per qualche minuto.
- 5.** A fine cottura, aggiungete la salsa e mescolate prima di servire.