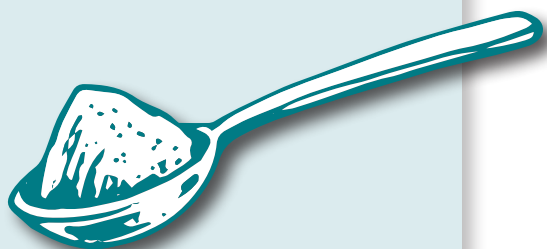


Cuori di riso venere, avocado e salmone



Per 2 persone:

- Brodo vegetale
- 90 gr **riso venere**
- 1 avocado
- 100 gr salmone
- 1/2 limone
- 20 gr **mandorle** tritate
- Pepe rosa
- Olio extravergine e sale fino

Preparare il brodo vegetale in un pentolino e cuocere il riso nel brodo per 30/40 minuti circa.

Tagliare a cubetti l'avocado, schiacciare con la forchetta e condire con olio, sale e mandorle tritate. Tagliare a cubetti il salmone e marinarlo qualche minuto con il limone.

A fine cottura, condire il riso con olio e sale e aspettare che si freddi.

Preparare il piatto: mettere nel coppa pasta il riso nero. Aggiungere lo strato di avocado e il salmone. Guarnire il tutto con il pepe rosa e servire.

