

## *Riz amaretti*

---

Préparation et cuisson: env. 25 min

- |   |  |
|---|--|
| 30 g d'amaretti durs  | à l'aide d'un rouleau à pâte, écraser grossièrement dans un sac de plastique, réserver |
| 50 g de pistaches, grossièrement hachées  | griller dans une poêle, réserver   |
| 200 g de riz longs grains, p. ex. riz parboiled<br>eau salée, bouillante        | cuire le riz, l'égoutter, le mettre dans une terrine                                   |
| amaretti et pistaches réservés<br>quelques flocons de beurre<br>ou de margarine | ajouter, mélanger au riz   |
- Idéal avec:** ragoût de fruits de mer

