

### 30-Riso pilaf all'arancia

**Ingredienti:** 1 gambo di sedano tagliato, 3 cucchiaini da tavola di cipolla tagliata a pezzi, 1 cucchiaino da tavola di buccia d'arancia grattata o tagliata a strisce sottili, burro o margarina q.b. per soffriggere, 1 cucchiaino da tè di sale grosso, 3 cucchiaini da tavola di succo di arancia, 300 cc di acqua, 200g di riso

In una casseruola saltare il sedano, la cipolla e la buccia d'arancia nel burro ma non a colore marrone.

Aggiungere il riso e mescolare sul fuoco qualche minuto a fiamma bassa.

Aggiungere il sale, il succo di arancia e l'acqua; portare a ebollizione.

Rimuovere dal fuoco; coprire e lasciare riposare per 15/20 minuti.

Mescolare con una forchetta prima di servire.

Ottimo come accompagnamento per il salmone alla piastra