

AVOCADO RIPIENO DI RISO, MOZZARELLA E FUNGHI SOTT'OLIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Integrale gr. 250
Mozzarella di bufala gr. 300
Funghi sott'olio gr. 200
Pomodori n. 4
Avocado n. 2
Basilico gr. 5
Origano q.b.
Menta q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Pelate l'avocado e tagliatelo a cubetti; fate la stessa cosa con la mozzarella e i funghi sgocciolati dall'olio ed unite il tutto al riso. Sbollentate i pomodori, pelateli ed eliminate i semi.
Preparate una salsa frullando la polpa dei pomodori con il basilico, origano, olio, sale e pepe.
Servite su piatti adagiando la salsa nel fondo; guarnite con foglie di menta tagliuzzata e ponete l'avocado ripieno nel centro. Decorate con spicchi di pomodoro e foglioline di menta.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

