

INSALATA DI RISO ALLA LIGURE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 240
Polpo fresco kg: 1
Patate gr: 200
Spinaci novelli gr: 150
Olive taggiasche gr: 100
Vino bianco gr: 80
Olio extravergine d'oliva gr: 50
Aglio n. 1 spicchio
Cipollotto n. 1
Prezzemolo q.b.
Basilico q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente e raffreddatelo velocemente.

Fate cuocere il polpo per 45 minuti circa e lasciatelo raffreddare nella sua acqua; dopo di che tagliatelo a tocchetti.

Bollite le patate in acqua salata, pelatele e tagliatele a cubetti e aggiungetele al polpo con le olive, il cipollotto, l'aglio intero, il basilico spezzettato, gli spinaci e il prezzemolo tritato.

Unite il tutto al riso e condite con l'olio, il sale e il pepe.

Eliminate lo spicchio d'aglio, decorate a piacere e servite.

DIFFICOLTÀ 

**riso
facile**

