

# INSALATA DI RISO ALLA MARENGO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 240  
Petto di pollo gr: 200  
Gamberi di fiume n. 20  
Pomodorini gr: 100  
Burro gr: 50  
Cognac gr: 40  
Funghi sottolio gr: 250  
Uova sode n. 2  
Limone n. 1  
Alloro n. 1 foglia  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Fate bollire il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti, scolate e raffreddate velocemente.

In una padella fate fondere il burro e unite la foglia d'alloro ed i petti di pollo tagliati a listarelle sottili. Fate rosolare dolcemente, salate e sfumate con il cognac, lasciandolo infiammare. A parte, in poca acqua salata resa acidula con la metà del succo del limone, cuocete per pochi minuti i gamberi di fiume precedentemente sgusciati, scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliate i pomodorini e le uova sode a spicchi. In una insalatiera unite al riso i pomodorini, le uova, i gamberi, il pollo e i funghi, avendo cura di tenere da parte alcuni spicchi di uovo, di pomodoro e due code di gamberi. Condite il tutto con l'olio, la restante metà del succo di limone ed il sale. Mettete l'insalata di riso al centro del piatto e decorate con i pomodorini, le uova a spicchi ed i gamberi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso  
facile**

