

INSALATA DI RISO ALLA RAGUSANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 200
Capperi gr: 20
Olive verdi gr: 150
Acciughe salate gr: 15
Prosciutto cotto gr: 100
Pomodori Pachino gr: 150
Ricotta salata gr: 200
Olio extravergine d'oliva q.b
Sale e pepe q.b
Succo di 1/2 limone
Uova sode n. 2
Prezzemolo q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e raffreddatelo velocemente.
Lavate, diliscate e tritate le acciughe, i capperi e le olive; mettete il tutto in un frullatore con le uova sode, limone, sale, pepe. Frullate aggiungendo poco alla volta olio extravergine fino ad ottenere una salsina piuttosto fluida; lasciate a riposo per 15 minuti. Tagliate il prosciutto cotto e la ricotta salata a cubettini, unite il riso bollito e condite con la salsa ottenuta.
Decorate con pomodoro tagliato a spicchi e foglioline di prezzemolo fresco.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

