

# 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 ◆◆◆

