

INSALATA DI RISO ALLA TIROLESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone nano gr: 240
Speck Tirolese gr: 200
Grana Padano gr: 100
Mela verde n. 2
Burro gr: 100
Olio extravergine d'oliva gr: 40
Vino bianco gr: 40
Cipolla gr: 30
Pane di segale n. 1 fetta
Brodo vegetale lt. 0,5
Succo di limone q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In un tegame fate imbiondire la cipolla tritata nell'olio, fate tostare il riso, sfumate con il vino bianco, coprite col brodo e fate cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Allargate il riso in una teglia e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate lo speck in listarelle.

Pelate e tagliate le mele in listarelle (conservate le bucce in acqua e limone) e irrorate con succo di limone. Unite al riso le mele, le scaglie di Grana Padano, lo speck ed il pane tagliato in cubetti e tostato nel burro.

Mescolate delicatamente il tutto e condite con il burro fuso a calore moderato. Decorate con le bucce di mela fatte appassire in forno.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

