

INSALATA DI RISO ALLA TREVIGIANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 200

Asiago gr: 200

Grana Padano gr: 50

Radicchio di Treviso gr: 150

Olio extravergine d'oliva gr: 50

Succo di un limone

Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 16 minuti circa, colatelo e raffreddatelo rapidamente. Lavate e tagliate a listarelle il radicchio. Tagliate a cubetti l'Asiago e a scaglie il Grana Padano.

Aggiungete il tutto al riso e condite con l'olio, il succo del limone, il sale e il pepe. Servite in un piatto su foglie di radicchio.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

