

# INSALATA DI RISO ALLE MELE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 280  
Mele Delizia rosse n. 3  
Brodo vegetale gr: 500  
Panna da cucina gr: 150  
Burro gr: 50  
Grana Padano gr: 40  
Spumante gr: 40  
Senape gr: 5  
Limone n. 1  
Worcester Sauce q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Fate lessare il riso nel brodo vegetale per 15 minuti e fatelo raffreddare rapidamente. In una padella fate fondere il burro ed unite le mele tagliate a cubetti; fatele appassire, sfumate con lo spumante e unite al riso freddo. In un'insalatiera mettetelo il succo di limone, la panna, il Worcester, la senape, il sale e il pepe ed emulsionate il tutto; condite l'insalata di riso e servite su un letto di mele tagliate a bastoncini con il Grana Padano a cubetti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

