

INSALATA DI RISO ALLE TRE CARNI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 250
Petto di pollo gr: 50
Filetto di vitello gr: 50
Filetto di maiale gr: 50
Peperoni gialli gr: 50
Zucchini gr: 50
Cetriolini gr: 50
Olive liguri gr: 30
Carciofini sott'olio gr: 30
Brandy gr: 20
Marsala gr: 20
Olio extravergine d'oliva gr: 10
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate in abbondante acqua salata il riso, scolatelo molto al dente e raffreddatelo velocemente. Rosolate in una padella il filetto di vitello, fiammeggiate col brandy, salate e portate a cottura a fuoco lento. Rosolate il filetto di maiale in una padella a fuoco vivo, fiammeggiate col Marsala, salate e portate a cottura a fuoco lento. Tagliate la metà dei due filetti in cubetti e la restante parte in piccole fette. Fate bollire il petto di pollo e tagliatelo a cubetti, avendo cura di mantenere intera qualche fetta. Tagliate a fette gli zucchini e a falde i peperoni, grigliateli e successivamente tagliateli a listarelle. Unite in una insalatiera tutti gli ingredienti freddi con il riso; condite con olio, aggiustate di sale e pepe e servite adagiando vicino al riso le fettine intere delle tre carni.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

