

# INSALATA DI RISO CLASSICA ALL'ITALIANA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Superfino gr: 280  
Tonno gr: 100  
Prosciutto cotto gr: 80 (in una fetta unica)  
Sedano gr: 60  
Funghi sott'olio gr: 60  
Piselli gr: 50  
Fontina gr: 50  
Cetriolini sott'aceto gr: 40  
Carote gr: 40  
Prezzemolo gr: 20  
Olive verdi denocciate n. 10  
Uova sode n. 1  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Lessate il riso per 15 minuti circa, raffreddatelo velocemente. Tagliate il prosciutto cotto, la fontina, il sedano, i funghi, le olive e i cetriolini a dadini.

Cuocete i piselli e le carote tagliate a bastoncini. Sgocciate il tonno e unitelo alle verdure. Cuocete l'uovo sodo per 8 minuti, raffreddatelo e tagliatelo in 4 spicchi. Unite tutti gli ingredienti al riso, condite con olio e succo di limone e sale e pepe, spolverate con prezzemolo tritato e decorate il piatto con gli spicchi di uovo sodo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

