

INSALATA DI RISO CON BOTTARGA E RICOTTA SALATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Tondo Balilla gr. 300
Pomodori ramati gr. 200
Fagioli canellini secchi gr. 100
Valeriana gr. 100
Brodo vegetale lt. 1
Ricotta salata gr. 50 (a scaglie)
Bottarga di tonno gr. 40
Maggiorana q.b.
Arancia n. 1
Aceto Balsamico q.b.
Alloro n. 1 foglia
Salvia n. 3 foglie
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno in acqua fredda i fagioli per 8 ore. Cuocete il riso nel brodo vegetale per 15 minuti circa, colatelo, raffreddatelo e unitegli l'olio extravergine d'oliva.

A parte cuocete i fagioli in acqua salata; a fine cottura lasciateli raffreddare nella loro acqua, colateli e aggiungeteli al riso.

Tagliate i pomodori a filetti dopo averli pelati e privati dei semi.

Condite il riso con una salsa fatta con un'emulsione di olio e succo d'arancia; disponete nel centro del piatto la valeriana condita con olio, aceto balsamico, sale e pepe; aggiungete il riso nel centro, la bottarga di tonno tagliata a lamelle sottili e i pomodori a piccoli spicchi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

