

INSALATA DI RISO CON MELE, NOCI E ASIAGO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 300

Asiago gr. 100

Olio extravergine d'oliva gr. 80

Mele renette gr. 80

Prosciutto crudo gr. 50

Gherigli di noce gr. 30

Succo di un limone

Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata, scolatelo molto al dente e raffreddatelo velocemente. Tagliate il prosciutto in listarelle, le mele e l'Asiago a cubetti; unite il tutto al riso, in un'insalatiera, con dei gherigli di noci. Preparate una citronette con limone, l'olio, il sale e il pepe e condite all'ultimo momento mescolando con cura. Decorate a piacere e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

