

# INSALATA DI RISO CON POLLO E SEDANO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 250  
Petto di pollo gr: 400  
Sedano cuore gr: 120  
Salvia gr: 2  
Cipolle rosse gr: 80  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Paprika gr: 10  
Prezzemolo gr: 5  
Alloro n. 2 foglie  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Bollite in due litri d'acqua il petto di pollo con la paprika, l'alloro, la salvia. A cottura ultimata lasciatelo raffreddare nel suo brodo. Filtrate il brodo tenendo da parte i petti; fate bollire e cuocete il riso al dente, colatelo, tagliate la cipolla a julienne, fatela rosolare in olio e unitela al riso con il sedano tagliato a listarelle e la metà dei petti di pollo; condite con l'olio e il prezzemolo tritato.

Servite il riso al centro di ciascun piatto, adagiatevi sopra il rimanente petto di pollo scaloppato e terminate con un filo d'olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

