

INSALATA DI RISO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO E SOTTACETI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 250
Prosciutto cotto affumicato gr: 250 (fetta unica)
Rucola gr: 200
Carciofini sott'olio gr: 100
Cipolline sott'aceto gr: 100
Olive verdi denocciolate gr: 100
Cetriolini sott'aceto gr: 100
Sedano rapa gr: 100
Funghi sott'olio gr: 100
Erba cipollina gr: 5
Capperi sotto sale gr: 10
Aceto di vino bianco q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Aceto Balsamico q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso in acqua salata, per 16 minuti; a cottura ultimata fatelo raffreddare velocemente.
Tagliate il sedano rapa a julienne molto sottile. Conditelo con sale e aceto bianco e fatelo marinare per 15 minuti circa.
Tagliate il prosciutto a quadretti, risciacquate abbondantemente i capperi in acqua fredda. Tritate l'erba cipollina e tagliate a quadretti tutti i sott'olio e sott'aceti, miscelateli con il riso bollito, condite con olio extravergine, lavate la rucola, insaporite con aceto balsamico, olio extravergine, sale e pepe.
Fate un letto con quest'ultima adagiandovi l'insalata di riso.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

