

# 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 ◆◆◆

