

INSALATA DI RISO DI CAPODANNO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 200
Fagioli cannellini gr: 200
Gamberi n. 20
Lenticchie rosse gr: 50
Sedano gr: 40
Carote gr: 40
Porri gr: 40
Brodo vegetale lt. 1,5
Prezzemolo riccio gr: 20
Alloro n. 2 foglie
Melograno n. 1
Aceto bianco q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, colatelo e raffreddatelo. Separatamente mettete a bagno in acqua fredda per cinque ore le lenticchie e i fagioli cannellini. A parte preparate un trito con la metà del porro, la carota, il sedano; soffriggetelo con poco olio e unite le lenticchie; fate cuocere lentamente aggiungendo una foglia d'alloro e di tanto in tanto il brodo mantenendo sempre morbido. A cottura ultimata lasciate raffreddare. Mettete i fagioli a cuocere nel restante brodo con l'aggiunta delle verdure, la foglia di alloro e qualche cucchiaino d'olio. Sgusciate i gamberi, privateli del filamento nero e cuoceteli per pochi minuti in acqua acidula bollente. Unite tutti gli ingredienti al riso, condite con l'olio, aceto, sale, pepe, terminate aggiungendo i chicchi di melograno e decorate col prezzemolo riccio.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

