

# INSALATA DI RISO E PATATE ALLA CARLOFORTINA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 240  
Patate lesse a cubetti gr: 200  
Salsa di pomodoro gr: 100  
Sgombro sott'olio sgocciolato gr: 200  
Olio extravergine d'oliva gr: 100  
Basilico gr: 80  
Pinoli gr: 40  
Cipolla gr: 50  
Prezzemolo tritato n. 1 cucchiaino  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Mettete il riso a lessare in abbondante acqua salata. Preparate in una padella il condimento, facendo soffriggere la cipolla in gr. 50 di olio extravergine, aggiungete lo sgombro sbriciolato e fate cuocere per pochi minuti con la salsa di pomodoro. Fuori dal fuoco aggiungete il pesto ottenuto frullando l'olio con il basilico ed i pinoli e mescolate bene. Fate cuocere le patate, tagliatele a cubetti e conditele con il prezzemolo, l'olio e il sale. Scolate il riso, mettetelo in un piatto, velatelo con la salsa dello sgombro ancora calda e guarnite il piatto con le patate condite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso**  
**facile**

