

INSALATA DI RISO IN AGRODOLCE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 280
Pecorino Sardo stagionato gr: 100
Prosciutto cotto gr: 90 (in una fetta unica)
Buccia di cedro gr: 80
Mandorle a lamelle gr: 50
Curry gr: 1
Arancia n. 1
Limone n. 1
Olio extravergine q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in acqua salata e, a cottura ultimata, raffreddatelo.
Pelate l'arancia ed il limone evitando la parte bianca, tagliate le bucce ottenute a listarelle e poi sbollentatele in acqua bollente e tenete da parte; tagliate gli agrumi e la buccia di cedro, il formaggio ed il prosciutto cotto a cubetti, unite il tutto al riso, condite con olio extravergine. Spolverate con il curry e le mandorle a lamelle. Servite nei piatti e guarnite con le listarelle di arancia, limone e il pecorino a scaglie.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

