

# INSALATA DI RISO VENERE DEI COLLI DI LUNI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Venere gr. 300  
Code di gambero gr. 400  
Fagiolini gr. 200  
Fagioli cannellini gr. 150  
Peperone rosso gr. 150  
Basilico gr. 100  
Olio extravergine d'oliva gr. 80  
Vino bianco gr. 40  
Aglio n. 1 spicchio  
Limone q.b.  
Erba cipollina q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Lessate i fagioli cannellini dopo averli messi a bagno per almeno 8 ore; cuocete in acqua salata i fagiolini tagliati piccoli e il peperone tagliato a dadini separatamente.

Cuocete il riso per 25 minuti, fatelo raffreddare a temperatura ambiente e condite con olio extravergine; unite le verdure. Riempite degli stampini unti d'olio, pressate bene, fate riposare per alcuni minuti nel frigorifero.

Nel frattempo sgusciate i gamberi, fateli cuocere in una padella con olio e lo spicchio d'aglio, rosolateli molto bene, bagnate con vino bianco e lasciate evaporare con qualche goccia di limone.

Frullate le foglie di basilico con olio extravergine.

Sfornate il riso, unite i gamberi, condite con il "pesto" leggero e l'erba cipollina tritata.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

