

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 ◆◆◆

riso
facile

