

# INVOLTINI DI RISO RIPIENI AL TONNO AFFUMICATO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250  
Tonno affumicato gr. 300  
Cipolla rossa di Tropea gr. 100  
Cerfoglio gr. 5  
Aglio n. 1 spicchio  
Prezzemolo tritato gr. 5  
Dragoncello tritato gr. 5  
Finocchio selvatico fresco gr. 5  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua, lasciatelo raffreddare e condite con il trito di dragoncello, cerfoglio, finocchio selvatico; aggiungete l'olio, il sale e il pepe quanto basta.

Tagliate il tonno a fette sottilissime, farcitele con il composto del riso e arrotolatele. Chiudete gli involtini con cura e rifilatene le estremità per ottenere dei cilindri regolari. Preparate una salsa con olio, cerfoglio, dragoncello, uno spicchio di aglio e pepe ben emulsionati tra loro con il succo del limone.

Versate la salsa a velare il fondo del piatto e adagiatevi gli involtini.

Completate il piatto con listarelle finissime di cipolla fresca di Tropea, un filo d'olio extravergine e il prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso  
facile**

