

INSALATA DI RISO ALLA PUGLIESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 280
Pomodori secchi gr: 100
Uova di quaglia n. 12
Bocconcini di mozzarella gr: 100
Burro gr: 100
Rucola gr: 50
Basilico gr: 20
Fette di pan carré n. 3
Valeriana gr: 50
Origano q.b.
Olio extravergine d'oliva gr: 80
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, colatelo e raffreddatelo. Tagliate i pomodori secchi a quadretti. Tagliate i bocconcini di mozzarella in piccoli spicchi e la rucola semplicemente spezzettata. Unite il tutto al riso e aggiungete la valeriana lavata, l'origano e il basilico spezzettato. Condite con l'olio, aggiustate di sale e pepe. Fate dorare le fette di pan carré nel burro, tagliatele in 4 pezzi e disponetele a cornice nel piatto in cui avrete riposto l'insalata di riso. In ultimo cuocete le uova di quaglia in un padellino con del burro e adagiatele sopra il pan carré (3 per piatto). Servite immediatamente.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

