

INSALATA DI RISO CAPRICCIOSA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 280
Prosciutto cotto gr. 100
Peperoni arrostiti a filetti gr. 100
Fontina gr. 100
Carciofini sott'olio gr. 60
Funghi sott'olio gr. 60
Olio extravergine d'oliva gr. 50
Prezzemolo tritato gr. 10
Tuorli d'uovo sodi n. 2
Succo di un limone
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti, raffreddatelo rapidamente, sgranatelo con olio extravergine e unitegli i peperoni, i carciofini, i funghi tagliati a spicchi, la fontina, il prosciutto cotto tagliati a dadini ed il prezzemolo tritato. Condite con olio e limone, sale e pepe. Disponete sul piatto di portata e cospargete l'insalata di riso con i tuorli d'uovo passati al setaccio.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

