

INSALATA DI RISO DELICATA CON GAMBERI DI FIUME



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 200
Gamberi di fiume gr: 600
Zucchini gr: 300
Fave gr: 200
Fagiolini gr: 200
Vino bianco gr: 100
Sedano verde gr: 100
Piselli gr: 40
Prezzemolo tritato gr: 10
Alloro n. 1 foglia
Aglio n. 1 spicchio
Timo q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in acqua bollente e salata insieme ai piselli; a cottura ultimata raffreddatelo rapidamente.

Fate bollire in acqua salata i fagiolini e le zucchine, raffreddateli e tagliateli alla lunghezza di un centimetro. Sbollentate le fave e raffreddatele in acqua fredda, eliminate la pellicina.

In una padella antiaderente con poco olio fate imbiondire lo spicchio d'aglio e la foglia di alloro tritati finemente, unite i gamberi sgusciati, fate rosolare per 5 minuti a fuoco vivace, bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare; condite con sale e pepe. Prendete il sedano, tagliatelo in listarelle e unite gli ingredienti freddi e il riso. Condite con olio e limone, spolverizzate con timo e prezzemolo tritato e guarnite con qualche gambero lasciato intero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

