

CANNAMELA

Insalata di riso



Ingredienti

- 200g riso Ribe
- 2 uova sode
- 50g funghetti sott'olio
- 80g uova
- 60g speck in una sola fetta
- 40g cuore di sedano
- 50g finocchio
- 25g noci
- 20g olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini succo di limone
- prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Bollito/lessato



Kcal per
persona
382*



Preparazione

- 1** Lessate il riso in abbondante acqua salata. Scolatelo al dente, poi passatelo sotto l'acqua fredda per fermare la cottura.
- 2** In una ciotolina emulsionate l'olio con il succo di limone e 3 cucchiaini di Prezzemolo liofilizzato CANNAMELA.
- 3** Trasferite il riso in una terrina e conditelo con l'emulsione mescolando bene.
- 4** Aggiungete al riso lo speck diviso a listarelle.
- 5** Procedete unendo anche i funghetti, il cuore di sedano e il finocchio a fettine. Controllate il sale e mescolate con cura per far insaporire tutto, poi ponete in frigo fino al momento di servire.
- 6** Completate l'insalata di riso con gli acini d'uva, le noci tritate grossolanamente e le uova sode a spicchi.