

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



250 g di riso per insalate
80 g di pisellini surgelati
1 barattolo di giardiniera sott'aceto
2 cucchiaini di capperi sotto sale
160 g di tonno sott'olio
4 wurstel di maiale
50 g di cipolline sott'aceto
50 g di olive verdi denocciolate
80 g di prosciutto cotto a cubetti
80 g di mortadella a cubetti
60 g di emmental a cubetti
60 g di fagioli bianchi di spagna
60 g di carciofini sott'olio
60 g di mais in scatola
2 uova
200 g circa di maionese
poco sale grosso
un filo di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo fresco.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate lessare il riso con abbondante acqua ed il sale grosso.

In una ciotola mescolare i pisellini scongelati, la giardiniera e le cipolline sgocciolate dall'aceto, i capperi, il tonno sgocciolato, i wurstel tagliati a rondelle, le olive, il prosciutto, la mortadella, l'emmental i fagioli, il mais sgocciolato.

In una casseruola fate bollire le uova.

Quando il riso è cotto scolatelo e lasciatelo intiepidire.

Trasferite il riso nella ciotola con il condimento poco per volta mescolando per amalgamare tutto il condimento.

Unite l'olio, la maionese e le uova tagliate a pezzettini.

Decorare con il prezzemolo e fate riposare in frigo per circa 30 minuti.

