

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di riso gamberi, melone e rucola

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

400 g di riso da insalate  
mezzo melone non troppo maturo  
200 g di gamberetti  
una manciata di rucola possibilmente selvatica  
sale e pepe  
poco olio leggero di oliva o di semi.

## PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata sbollentare i gamberetti.

Tagliare a cubetti il melone, i gamberetti e la rucola.



3 Lessare il riso al dente e lasciatelo raffreddare.



4 Aggiungete tutti gli ingredienti e mescolare con delicatezza, salare e pepare e condire con l'olio.

