

SECONDI PIATTI

Insalata di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350 g di riso
100 g di piselli
2 carote
2 wurstel
3 uova sode
1 pomodoro
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaio di olive
5 filetti di acciuga
3 filetti di peperone sott'aceto
limone
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessare il riso, scolarlo e condirlo con pepe e olio d'oliva.

Aggiungere le olive, i capperi, i peperoni e il pomodoro tutti tagliati a pezzi, i piselli, le carote lessate e tagliate a fette e le acciughe tagliate a pezzi.

Lasciare riposare per 1 ora e prima di servire guarnire con uova sode tagliate a fette, wurstel e condire con succo di limone.