

PRIMI PIATTI

Insalata fredda di riso esotica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 400 gr

EDAMER 200 gr

ANANAS maturo - 1

LIMONE succo - 1

SALE

Un primo che ci fionda in estate, già l'insalata di riso è il classico piatto da "ombrellone", questa è una versione più creativa e fresca grazie alla presenza dell'ananas. Inoltre si può considerare un piatto unico, il che non guasta mai...

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'ananas, estraete la polpa e tagliatela a dadini; tagliate il formaggio a dadini.

Cuocete il riso in acqua salata, quando risulta al dente scolatelo e fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente fredda.



2 Quando il riso sarà ben asciutto, trasferitelo in una insalatiera ed aggiungetevi l'ananas ed il formaggio.



3 Condite con olio, succo di limone ed un pizzico di sale.



4 Guarnite con prezzemolo tagliato a listarelle.