

PRIMI PIATTI

Mosaico di riso venere

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

280 g riso venere
2 filetti acciuga
2 pomodori peretti
1 gamba sedano
1 spicchio aglio
1/2 peperone giallo 1/2 rosso 1/2 verde
1 pezzo cipolla
prezzemolo
basilico
olio extra vergine
capperi
4 olive nere al forno
peperoncino
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate a dadini molto piccoli tutte le verdure.

Tritate il prezzemolo, schiacciate l'aglio con l'apposito utensile e condite con l'olio, lasciando riposare per almeno 1 ora.

Cuocete il riso Venere per 20 minuti in acqua poco salata.

Salate le verdure facendo attenzione alle olive e alle acciughe che sono molto saporite, aggiungete le acciughe, il peperoncino e il basilico.

Scolate molto bene il riso e mescolate in un'insalatiera.

Aggiungete un filo di olio e, a piacere, qualche goccia di aceto o limone.