

PRIMI PIATTI

Riso freddo esotico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se sei alla ricerca di una **fresca e deliziosa ricetta** per una [cena estiva](#) o un **pranzo leggero**, non cercare oltre! Il nostro **riso freddo esotico** è sicuramente la ricetta che fa al caso tuo! Con l'**equilibrio perfetto** tra il morbido avocado, l'**aromatico ananas** e le **croccanti noci brasiliane**, questa ricetta è un trionfo di freschezza, adatta al periodo estivo.

Cucina il **riso freddo esotico** per stupire i tuoi ospiti o per premiarti con un **pasto pieno di colori e gusto**. Senza ulteriori indugi, leggi e cucina la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per portare in tavola un buonissimo riso freddo esotico.

INGREDIENTI PER IL RISO FREDDO

ESOTICO

RISO RIBE 300 gr

ANANAS 200 gr

NOCI DEL BRASILE sgusciate - 80 gr

CIPOLLOTTI 2

AVOCADO 1

LIME 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SALE FINO

MENTUCCIA

COME FARE IL RISO FREDDO ESOTICO

- 1** Inizia cuocendo il riso in abbondante acqua salata fino a quando è al dente. Scola il riso e trasferiscilo in una ciotola. Aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva per evitare che i chicchi si attacchino tra di loro. Lascia raffreddare il riso.



- 2 Nel frattempo che il riso si raffredda, occupati degli altri ingredienti: sbuccia l'avocado e taglialo a cubetti, per evitarne l'ossidazione, condiscilo con qualche goccia di succo di lime fresco.



3 Sbuccia anche l'ananas, taglialo a fette e, infine, taglia la polpa a cubetti.



4 Lava, taglia e trita anche i due cipollotti freschi.



5 Con un coltello ben affilato, trita grossolanamente le noci brasiliane.



- 6 Una volta che il riso si è raffreddato completamente, aggiungi gli ingredienti preparati: avocado, ananas, cipollotti e noci brasiliane.



- 7 Prepara un'emulsione mescolando un generoso giro di olio extravergine d'oliva, il succo di un lime, un pizzico di peperoncino e di sale. Aggiungi alcune foglie di mentuccia fresca tritate finemente per un tocco aromatico.





8 Versa l'emulsione sopra l'insalata di riso e mescola bene il tutto per assicurarti che i

sapori si distribuiscano uniformemente.



IN CONCLUSIONE...

Ora, la tua **Insalata di Riso Esotica** è pronta per essere gustata! Puoi servirla immediatamente per godere di tutti i sapori freschi, dal sapore vivace, oppure conservarla in un contenitore ermetico in frigorifero per un pasto da asporto o da consumare in un secondo momento.