

PRIMI PIATTI

Insalata di riso con gamberi e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un'insalata di riso un po' atipica ed esotica: oltre al riso già di per se particolare perchè misto con riso selvaggio, abbiamo un mix di peperoni, ananas e gamberi che rende ques'insalata ancora più gustosa.

Per non parlare del condimento, non la classica vinaigrette bensì una citronette a base di lime!

Per una serata un po' diversa dal solito o per una serata nella quale avete bisogno di qualcosa di diverso dal solito, questo piatto potrà fare davvero al caso vostro.

INGREDIENTI

RISO MISTO CON RISO SELVAGGIO 400

gr

GAMBERI 400 gr

PEPERONI 1

ANANAS SCIROPATO 4 fette

LIME succo - 1

ALLORO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e versate il riso che dovrà cuocere al dente.



- 2 Portate la pentola sotto il getto dell'acqua fredda per bloccare la cottura del riso, quindi scolatelo e mettetelo da parte.



- 3** Portate un'altra pentola colma d'acqua a bollire, quindi aggiungete il sale grosso e due foglie d'alloro.





4 Tuffate i gamberi già sgusciati nell'acqua bollente e fateli scottare giusto per 5 minuti.



5 Nel frattempo lavate il peperone, pulitelo dai semi e dai filamenti bianchi presenti all'interno ed affettatelo a listarelle piuttosto sottili.





6 Scolate i gamberi e metteteli da parte.



7 Riunite in una ciotola il peperone rosso e l'ananas tagliato a pezzetti.



8 Riunite in un'insalatiera il riso, il mix peperone e ananas e i gamberi. Mescolate bene.



- 9 Preparete il condimento: riunite in una ciotola l'olio extravergine d'oliva, il succo di lime, il sale ed il pepe quindi sbattete con una piccola frusta a mano per emulsionare il tutto.





- 10 Versate l'emulsione nel riso per condirlo e mescolate affinché il condimento possa distribuirsi uniformemente.



11 Servite il riso immediatamente o dopo un'oretta di riposo in frigorifero.

