

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 bollore, 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.

