

ANTIPASTI E SNACK

Riso freddo esotico



Se amate stupire e stupirvi a tavola con piatti dalla fattura semplice ma dal risultato decisamente particolare, il **riso freddo esotico** è la ricetta giusta che fa per voi. In effetti il riso che ha un gusto abbastanza neutro come la pasta si sposa in maniera perfetta con tantissimi tipi di ingredienti diversi e in effetti se ci pensate con il riso si possono fare anche dei dolci deliziosi.

Grazie a questa sua dote di versatilità si possono creare con esso tante ricette diverse salate, risotti innanzitutto ma anche deliziose insalate. Le insalate di riso vanno forte durante la bella stagione in cui si ha un largo consumo di piatti freddi che possono essere portati anche in ufficio e consumati dopo alcune ore che sono stati preparati. In questo caso il riso freddo esotico può essere fatto in qualunque momento dell'anno perché il mix di sapori è davvero incredibile.

Perfetto per una cena informale magari da passare sul divano a guardare serie tv, ideale per un pranzo veloce, fantastico come aperitivo o per un buffet se presentato in comodi monoporzioni magari all'interno di bicchierini trasparenti.

L'utilizzo in questo caso della frutta in una ricetta salata rende il tutto molto fantasioso e appariscente, un piatto davvero interessante. Se vi piace il contrasto tra dolce e salato dovete assolutamente assaggiare questa insalata di riso.

In questo caso abbiamo utilizzato un riso adatto alle insalate che regge bene questo tipo di cottura e soprattutto mantiene la forma anche da freddo senza sfaldarsi, ma qualora voi vogliate ci sta benissimo anche un riso venere, integrale o perché no, un aromatico riso basmati.

Provate questa versione, quello che possiamo però suggerirvi è di dar libero spazio alla vostra fantasia. Divertitevi a cambiare la frutta e gli altri ingredienti, aggiungete qualcosa che vi piace particolarmente come magari del tonno o del salmone affumicato, del mango o dell'avocado, in questo modo otterrete sempre nuove varianti.

La parte interessante di questo piatto è anche il gioco particolare che fanno le consistenze dei diversi ingredienti. Si parte dal croccante dei ravanelli e dei peperoni verdi, si passa a una consistenza leggermente più morbida data dal mango e dell'ananas e si arriva infine al decisamente morbido che viene conferito dal formaggio. I semi di sesamo tostato danno poi una nota legnosa che ci

sta davvero in maniera perfetta.

Se vi piacciono poi questo tipo di piatti unici vi invitiamo a provare, cari amici di Cookaround anche queste altre ricette di insalata di riso facili ma particolari:

[tonno e riso in insalata](#)

[insalata di riso con gamberi e peperoni](#)

[insalata di riso con verdure grigliate](#)

INGREDIENTI

RISO 350 gr

EDAMER 150 gr

ANANAS 400 gr

RAVANELLI 150 gr

PEPERONI FRIGGITELLI 100 gr

MANGO 200 gr

LIME 1

SEMI DI SESAMO NERO

PEPE

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente fredda.





2 Tagliate il formaggio a dadini, poi passate ai ravanelli facendoli a spicchi e poi tagliate i friggirelli a fette.

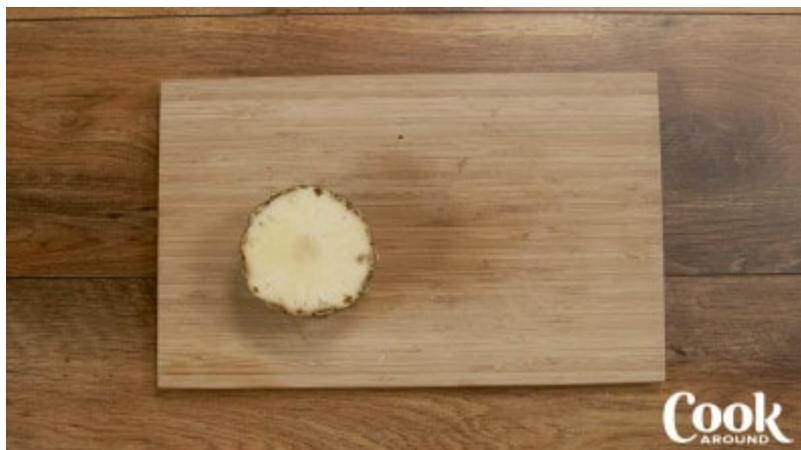






3

A questo punto tagliate l'ananas, estraete la polpa e tagliatela a cubetti così anche questa.







4 Ora è il turno del mango: sbucciatelo e tagliate anche questa frutta a dadini.







- 5** Fatto ciò, tagliate a metà un lime e tramite l'utilizzo di un premiagrami, ricavatene il succo.





6 A questo punto emulsionate il succo di lime con olio sale e pepe.





- 7** Quando il riso sarà ben asciutto, trasferirlo in una insalatiera ed aggiungetevi tutti gli ingredienti. Condite con con l'emulsione servite e guarnite con semi di sesamo neri.





