

PRIMI PIATTI

## Riso freddo, la ricetta perfetta per l'estate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [16 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **riso freddo** è un **piatto estivo** dal **gusto fresco** e variegato, come l'[insalata di riso](#), è **perfetto** per il **pranzo** in una **giornata calda**. Esistono tantissime versioni del **riso freddo**, la nostra **ricetta** prevede **ingredienti** come il **prosciutto cotto**, le **verdure sott'olio** e il **formaggio**, tutti **ingredienti dal sapore deciso** che arricchiscono questo delizioso [primo piatto](#) con un **mix di gusto davvero appagante**.

Cucinare il **riso freddo**, come tutti i [primi piatti estivi](#), è **semplice e alla portata di tutti**, anche se non sei molto esperto in cucina **puoi seguire la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per

portare sulla tua tavola un **buonissimo piatto freddo** e colorato come il riso freddo.

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISO

### FREDDO

RISO Parboiled - 350 gr

PROSCIUTTO COTTO in una sola fetta -  
200 gr

UOVA 2

MAIS 100 gr

POMODORINI 200 gr

LEERDAMMER 200 gr

GIARDINIERA 200 gr

OLIVE VERDI IN SALAMOIA denocciolate -  
150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40  
ml

MAIONESE 4 cucchiaini da tavola

SUCCO DI LIMONE

SALE

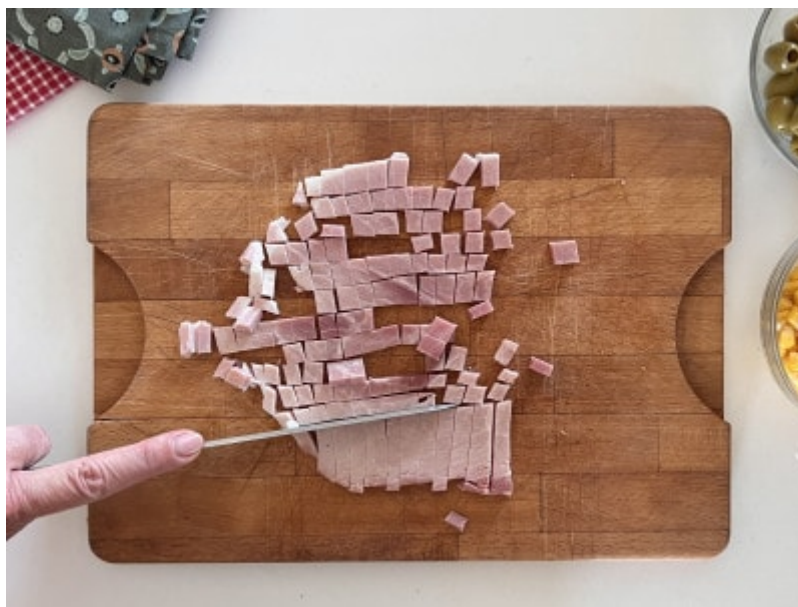
PEPE NERO

## COME SI FA IL RISO FREDDO

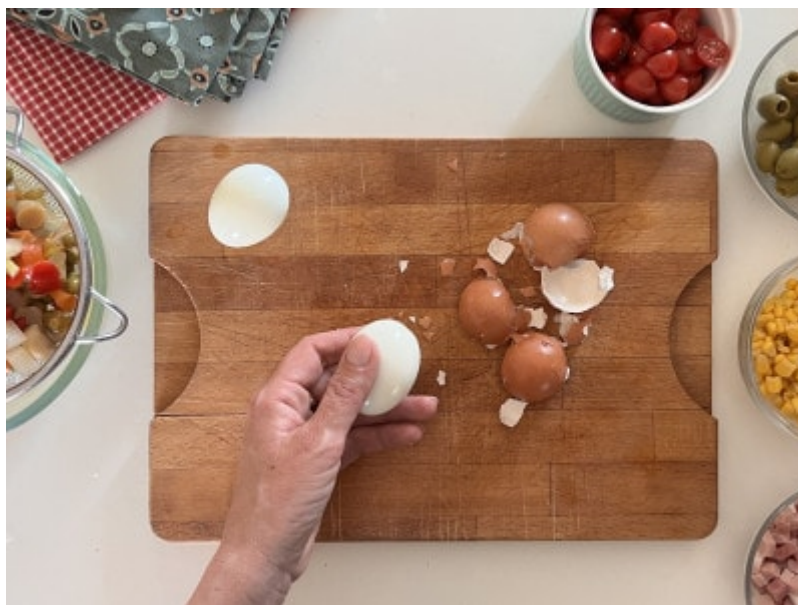
- 1 Cuoci il riso in abbondante acqua salata, scolalo al dente e trasferiscilo in una ciotola capiente. Condisci il riso con un filo d'olio per evitare che i chicchi si attacchino, mescola con un cucchiaino per distribuire bene l'olio e lascia raffreddare.



2 Taglia la fetta di prosciutto cotto a cubetti piuttosto regolari, scola il mais e le olive e taglia i pomodorini a metà.



- 3 In un pentolino cuoci le uova ben sode, e lasciale raffreddare in acqua fredda, infine sgusciate e tagliate a spicchi.



4 Togli la buccia al formaggio e taglialo a cubetti, metti da parte e scola le verdure sott'olio.



- 5 In una ciotola a parte, mescola l'olio extravergine d'oliva, la maionese, il succo filtrato di limone e una spolverata di pepe nero. Sbatti con una forchetta fino a ottenere una salsa chiara e uniforme.





**6** Metti tutti gli ingredienti preparati nella ciotola con il riso, aggiungi la salsina appena ottenuta e mescola delicatamente per far insaporire bene.







## COME CONSERVARE IL RISO FREDDO

Se ti dovesse avanzare del riso freddo, è importante conservarlo correttamente per mantenere freschezza e sapore. Trasferisci il riso in un contenitore ermetico e conservalo in frigorifero. Ti consiglio di consumarlo entro 1-2 giorni dalla preparazione, in modo da evitare il deterioramento degli ingredienti e il rischio di contaminazioni. Prima di servirlo nuovamente, puoi mescolarlo leggermente per ammorbidirlo e, se necessario, aggiungi una spruzzata di olio d'oliva fresco per ravvivare i sapori.

## SE TI È PIACIUTO IL RISO FREDDO PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Insalata di riso basmati](#)

[Riso freddo esotico](#)

[Insalata di riso vegana](#)

[Insalata di farro con pesto e pomodorini](#)

[Insalata di pasta fredda](#)