

PRIMI PIATTI

Riso freddo

di: *Maria*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 16 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il riso freddo è davvero uno dei piatti simbolo dell'estate! Che si consumi sotto l'ombrellone, a cena con gli amici, o nella "schiscetta" dell'ufficio poco importa! L'importante è farla! Questa che vi proponiamo qui è una delle versioni più classiche che voi potrete modificare a vostro piacimento aggiungendo o sottraendo ingredienti. Se siete amanti delle insalate di riso, ve ne proponiamo anche una più particolare: provate questa con [gamberi e peperoni](#), è favolosa!

Altre idee di ricette estive? Provate queste:

[pasta fredda](#)

[pasta fredda alla napoletana](#)

[pasta fredda con pomodorini mais e olive](#)

INGREDIENTI

RISO Ribe - 300 gr

WURSTEL DI MAIALE grandi - 2

OLIVE NERE 40 gr

OLIVE VERDI 40 gr

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

MAIS 60 gr

PROSCIUTTO COTTO 80 gr

EDAMER 150 gr

GIARDINIERA 200 gr

POMODORI SAN MARZANO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare un riso freddo con i contro fiocchi, dovrete come prima cosa mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua, lasciate che prenda bollore quindi salate adeguatamente e versatevi il riso che dovrà cuocere per circa 15-16 minuti.

Noi abbiamo usato la varietà ribe parboiled che rimane bello schiccato anche dopo la cottura.



2 Una volta cotto, scolate il riso e passatelo immediatamente sotto il getto dell'acqua fredda così da bloccarne la cottura.

Dopo averlo ben scolato e fatto freddare, trasferite il riso in una bella insalatiera che possa contenerlo insieme a tutto il condimento che andrete ad aggiungere via via.

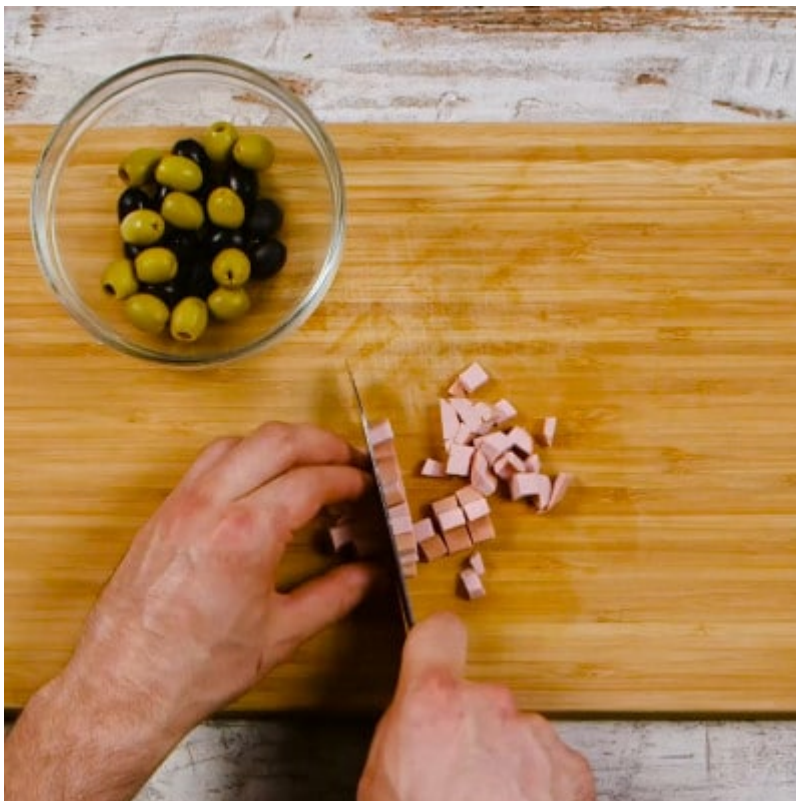
3 Dedicatevi, ora, alla preparazione del condimento: tagliate i wurstel a cubetti piccini, fate la stessa cosa con il prosciutto cotto se non l'avete già acquistato a cubetti.

Tagliate anche l'edamer sempre a cubetti di dimensioni simili a quelli di wurstel e prosciutto cotto.

Scolate le olive dalla salamoia e tagliatele a rondelle.

Via via che gli ingredienti sono pronti, aggiungeteli nell'insalatiera con il riso e mescolate dopo ogni aggiunta.





4 Aggiungete anche la giardiniera che, qualora presentasse pezzi troppo grandi, dovrete tagliare in pezzi più piccoli, quindi anche i capperi, il mais ed il pomodoro san marzano tagliato a dadini.

Mescolate ben bene il tutto.





- 5 Correggete il condimento di sale, pepe e olio extravergine d'oliva, quindi date l'ultima mescolata e riponete il riso freddo in frigorifero per almeno un'ora prima di servirlo in tavola, questo consentirà ai sapori di amalgamarsi alla perfezione e di servire il riso freddo in tavola ad una temperatura gradevole, soprattutto nelle afose giornate estive.



