

PRIMI PIATTI

Riso selvaggio con tonno e limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il riso selvaggio selvaggio con tonno e limone è perfetto nei giorni in cui fa molto caldo e si vuole portare a tavola qualcosa di semplice e gustoso. Sì, lo sappiamo, l'avete adocchiato anche voi quel riso un po' bianco e un po' nero sugli scaffali del vostro supermercato, vi incuriosisce ma non sapete che farne e poi chissà quanto ci mette a cuocersi!!

Bene, vogliamo semplificarvi un po' la vita, ecco una ricetta estiva veloce veloce da preparare nella quale le qualità ed il sapore di questo riso si esaltano particolarmente. Provate anche voi e fateci sapere! Un'altra ricetta facile e perfetta nelle sere d'estate?

Provate anche l'insalata di riso con [peperoni e gamberi](#), davvero ottima!

INGREDIENTI

RISO MISTO CON RISO SELVAGGIO 400 gr
TONNO SOTT'OLIO 300 gr
LIMONE 1
MENTA 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Aggiungete il sale ad una pentola d'acqua a bollore. Tuffatevi il riso e portatelo a cottura.





- 2 Quando il riso è cotto, mettete la pentola sotto l'acqua fredda così da bloccare la cottura del riso, quindi scolatelo.



- 3 Spremete il limone ed utilizzatelo per preparare la citronette: riunite l'olio extravergine d'oliva ed il succo di limone in una ciotola, insaporite con sale e pepe ed emulsionate con una frusta a mano.







4 Trasferite il riso in una ciotola ed aggiungete il tonno scolato dall'olio di conserva.



5 Aromatizzate la preparazione con delle foglie di menta e condite con la citronette preparata in precedenza.



6 Mescolate bene il tutto e servite il riso freddo in tavola.

