

PRIMI PIATTI

Riso freddo esotico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Amate i piatti estivi che vi fanno viaggiare con la mente già dal primo assaggio? Bene, allora il riso freddo esotico è ciò che fa per voi! Un primo che ci fionda in estate, già l'insalata di riso è il classico piatto da "ombrellone", questa è una versione più creativa e fresca grazie alla presenza dell'ananas. Inoltre si può considerare un piatto unico, il che non guasta mai. Provate questa ricetta e se amate i piatti freddi, vi invitiamo a realizzare la ricetta anche dell'[insalata di pasta profumata](#), deliziosa anch'essa!

Se amate questo genere di proposte ecco per voi altre ricette di riso freddo

riso freddo classico
riso con tonno e limone

INGREDIENTI

RISO 400 gr
EDAMER 200 gr
ANANAS maturo - 1
LIMONE succo - 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'ananas, estraete la polpa e tagliatela a dadini; tagliate il formaggio a dadini.

Cuocete il riso in acqua salata, quando risulta al dente scolatelo e fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente fredda.



2 Quando il riso sarà ben asciutto, trasferitelo in una insalatiera ed aggiungetevi l'ananas ed il formaggio.



3 Condite con olio, succo di limone ed un pizzico di sale.



4 Guarnite con prezzemolo tagliato a listarelle.