



INSALATA DI RISO

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutte/i,

questi giorni fa davvero caldo, almeno qui a Roma; un piatto freddo ci sta proprio bene, pu essere considerato un piatto unico visto la variet di ingredienti presenti al suo interno :P ; lo possiamo portare in ufficio o nelle nostre gite fuori porta, o ancora prepararlo in anticipo e trovarcelo pronto quando torniamo la sera a casa!!!! Insomma ottimo jolly in cucina...voi con che cosa la preparate?

Dosi: dosi per 6 persone

- condiriso 1 barattolo
- mozzarella 300gr.
- pomodori rossi 4
- riso per insalata tipo parboiled 420gr.
- uova sode 2
- wurstel di suino 8
- olio EVO
- sale

Cuocere il riso in acqua calda e salata
nel frattempo sbollentare i wurstel



bollire le uova una decina di minuti, per farle diventare sode; sgusciarle e ridurle a pezzetti...metterle in una ciotola



aggiungere il condiriso
i wurstel ormai cotti e a pezzetti



Non appena il riso cotto, aggiungere prima di scolarlo un p di acqua fredda per bloccare la cottura e girare.

Scolarlo e trasferirlo nella ciotola insieme agli altri condimenti



lasciar raffreddare e poco prima di servire aggiungere la mozzarella e i pomodori a dadini, il sale e l'olio extra vergine di oliva.

Ecco il nostro piatto pronto, ottimo nella calde giornate estive, pratico anche da portare nelle



nostre gite fuori porta.

Ovviamente i condimenti potete ogni volta cambiarli, buonissimo il tonno, i carciofini, pisellini, prosciutto cotto, ecc..



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)