

Insalata di riso *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Fate cuocere il riso in acqua bollente.

Preparate il condimento: tagliate a spicchi i pomodorini, denocciate le olive e sminuzzatele, tritate grossolanamente capperi e mandorle, tagliate a dadini i pomodori secchi e il pecorino, tagliate a fettine le zucchine e condite il tutto con olio e basilico.

Una volta pronto il riso, scolatelo passandolo velocemente sotto il getto dell'acqua fredda al fine di fermare la cottura e tenere i chicchi ben separati. Quindi mescolatelo al condimento. Se necessario regolate di sale.

Ecco pronta l'insalata di riso!

Consigli

Potete creare una versione tutta vostra dell'insalata di riso aggiungendovi ad esempio del sano aceto balsamico, della maionese o qualche altro condimento con carattere di vostro gradimento.

Curiosità

Le origini dell'insalata di riso sarebbero da ricercare in Spagna e, più precisamente in Andalusia: secondo altri, invece, questo piatto sarebbe tipico della regione araba.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso (rosso)

Pomodorini

Mandorle

Olive nere

Pecorino

Zucchine

Capperi

Olio extra vergine di oliva

Basilico

Pomodori secchi