

Insalata di Riso

Ingredienti per 6 persone:

-  500 gr. di riso, meglio quello specifico per insalate;
-  350 gr. in un pezzo intero di prosciutto cotto;
-  160 gr. di tonno sott'olio;
-  80 gr. di cipolline sott'aceto;
-  100 gr. di olive nere;
-  100 gr. di olive verdi;
-  150 gr. di funghetti sott'olio;
-  olio extravergine d'oliva;
-  sale da cucina.

Preparazione:

Metti a bollire l'acqua per il riso, intanto comincia a tagliare gli ingredienti. Innanzitutto metti il tonno, con il suo olio se di qualità, nella ciotola che accoglierà l'insalata, e sminuzzalo con la forchetta. Poi taglia a dadini il prosciutto cotto, taglia i funghetti più grandi, le cipolline a metà, le olive a pezzettoni.

Il riso dovrà essere un poco al dente: una volta cotto, scolalo e ferma la cottura con l'acqua fredda. Quindi versalo nella ciotola, cospargi con del buon olio, non troppo perché andrà riaggiunto al momento del pasto, rigiralo per bene e metti in frigorifero.

Servi l'insalata di riso fresca o temperatura ambiente.

Postilla: talvolta mi dimentico di mettere il tonno, viene buonissima anche senza.