

CONTORNI

Insalata di riso

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso basmati

300 gr

Pomodorini

150 gr

Caciotta Cademartori

150 gr

Wurstel

100 gr

Peperoni

150 gr

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Olive nere

80 gr

Cetrioli sott'aceto

80 gr

Cipolline sott'aceto

80 gr

Sale

q.b.

Descrizione

Ideale per un menù estivo o per un pranzo a sacco da portare in spiaggia, l'insalata di riso è perfetta per molte occasioni. Realizzarla è facile e divertente perché si può condire con tantissimi e colorati ingredienti, caratteristici del periodo estivo. Il segreto per realizzare un'ottima insalata di riso è utilizzare un formaggio morbido che permetta di insaporire tutta la preparazione: nella ricetta che vi proponiamo utilizzeremo la Caciotta Cademartori, così morbida e irresistibile che farà venire l'acquolina a tutti! Per prima cosa cuocete il riso in abbondante acqua bollente e salata.

Nel frattempo, lavate accuratamente tutte le verdure: tagliate i peperoni a metà e privateli dei semi e dei filamenti interni, poi riduceteli a listarelle e infine a cubetti piuttosto piccoli. Togliete il picciolo dei pomodori e tagliateli in quarti, eliminate la polpa molliccia e poi riducete anch'essi a cubetti. Adesso prendete la Caciotta Cademartori e tagliatela a cubetti. Infine, riducete a rondelle i wurstel, i cetriolini e le olive denocciolate. Non vi resta quindi che versare tutti gli ingredienti in una ciotola e aggiungervi anche le cipolline sott'aceto, badando bene di dividerle in due se troppo grandi. Quando il riso sarà cotto, scolatelo e distribuitelo su di un piatto in modo da farlo raffreddare velocemente. Lasciatelo riposare per una decina di minuti, rigirandolo di tanto in tanto. Versate il riso raffreddato nella ciotola con il resto degli ingredienti. Come ultima cosa scolate il tonno dall'olio, sminuzzatelo e aggiungetelo al riso. Condite tutto con olio extravergine di oliva e mescolate bene per far amalgamare tutti gli ingredienti. Potete gustare l'insalata di riso immediatamente oppure potete conservarla in frigorifero coperta da pellicola trasparente o in un contenitore ermetico.