

PRIMI PIATTI

Insalata di riso alla birra

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Riso a chicco lungo	200 g
Birra chiara	1 bottiglietta
Olive nere snocciolate	40 g
Wurstel di maiale	1
Peperone sott'olio	2 falde
Capperi sott'aceto	1 cucchiaio
Funghetti sott'olio	100 g
Piselli in scatola	100 g
Formaggio caciocavallo affumicato	100 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiai
Aceto di vino	2 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 L'insalata sarà migliore se la lascerete riposare per qualche ora. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo, trasferitelo in una capace ciotola e versate la birra.
- 2 Mescolate con cura quindi scolate di nuovo il riso e mettetelo coperto in frigo a raffreddare. Tagliate a rondelle il wurstel, a dadini il peperone e a cubetti il formaggio.
- 3 Sgocciolate capperi, funghi e piselli. In una ciotolina mescolate olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo. Aggiungete al riso tutti gli ingredienti preparati, condite con la vinaigrette al prezzemolo e mescolate con cura. Guarnite a piacere con un ciuffetto di insalata.