

PRIMI PIATTI

Insalata di riso alla catalana

Origine: Spagna, Spagna (Catalogna)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	150 g
Peperoni	2
Piselli sgranati	150 g
Tonno sott'olio	80 g
Capperi	1 cucchiaio
Olive nere	50 g
Zafferano	1 bustina
Olio d'oliva	3 cucchiai
Aceto di vino	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Fate cuocere i piselli al vapore per 20/30 minuti. Eliminate i semi dei peperoni e tagliateli a quadratini. Sgocciolate il tonno e snocciolate le olive.
- 2** In una terrina riunite i dadini di peperoni, i piselli, il tonno sbriciolato, i capperi, le olive e condite il tutto con un cucchiaio di olio, un cucchiaio di aceto e un pizzico di sale e pepe.
- 3** Scolate il riso cotto al dente, passatelo sotto l'acqua fredda, scolatelo nuovamente molto bene e versatelo in una terrina.
- 4** Fate sciogliere lo zafferano con un cucchiaio d'acqua, versatelo sopra il riso e mescolate bene per farlo condire in modo uniforme; aggiungete il resto dell'olio e un pizzico di sale e pepe, e mescolate.
- 5** Unite al riso tutti gli altri ingredienti precedentemente preparati, mescolate di nuovo e tenete l'insalata di riso in frigorifero fino al momento di servire in tavola.