

PRIMI PIATTI

Insalata di riso e gamberi

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 8 persone

Riso a chicco lungo	200 g
Limoni (succo)	2
Gamberetti	300 g
Vino bianco	1/2 bicchiere
Fagiolini verdi	150 g
Peperone rosso	1
Carciofi sott'olio	3
Funghi champignon	3
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Erba cipollina tagliuzzata finemente	1 cucchiaino
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate raffreddare molto bene il riso prima di mescolarvi gli altri ingredienti. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e scolatelo di nuovo.
- 2 Spruzzatelo con il succo di 1 limone mescolatelo bene, copritelo e mettetelo in frigo. Nel frattempo, lessate i fagiolini in acqua salata, scolateli e fateli raffreddare.
- 3 Lessate anche i gamberetti cuocendoli solo finché cambiano colore in mezzo litro circa di acqua poco salata addizionata con il vino; scolateli e fateli raffreddare.
- 4 Fate ammorbidire il peperone per 10 minuti nel forno caldo a 200 gradi, pulitelo e tagliatelo a striscioline. Pulite i funghi e affettateli. Sgocciolate i carciofi e tagliateli a spicchi.
- 5 Riunite in una ciotola fagiolini, gamberetti, peperone, funghi e carciofi. Unite l'olio, il succo di limone rimasto, sale, pepe e erbe. Mescolate e lasciate riposare coperto.



Al momento di servire versate il tutto sul riso e mescolate con cura.