

PRIMI PIATTI

Riso con wurstel ed emmenthal

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Riso superfino (o riso parboiled)	250 g
Wurstel sottili	4
Prosciutto cotto (fette da 100 g)	100 g
Formaggio emmenthal	100 g
Olive verdi snocciolate	50 g
Carciofini sott'olio	50 g
Cipolline sott'aceto	50 g
Capperi (facoltativo)	30 g
Olio d'oliva extra-vergine	15 cl
Aceto di vino bianco	4 cucchiaini
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Tagliare il prosciutto cotto e il formaggio emmenthal a dadini; dividere le olive a rondelle e le cipolline e i carciofini in 4 parti. Far scottare i wurstel per 2 minuti in acqua in ebollizione e tagliarli a rondelle.
- 2 In una ciotola mescolare insieme l'aceto, un pizzico di sale e pepe, l'olio e batterli leggermente con una forchetta.
- 3 Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti preparati e i capperi e condirli con un poco della salsa d'olio e aceto preparata.
- 4 Far cuocere il riso in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarlo al dente e raffreddarlo; condirlo con la salsa all'olio e aceto rimasta, unirvi tutti gli ingredienti preparati e mescolarli delicatamente.