

PRIMI PIATTI

Riso con tonno e piselli

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

Ingredienti per 4 persone

Riso superfino	250 g
Piselli sgranati	150 g
Tonno sott'olio	100 g
Uova sode (o 1 frittatina sottile)	2
Cetriolini sott'aceto	60 g
Olive verdi snocciolate	60 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Aceto di vino bianco	3 cucchiaini
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Far cuocere i piselli a vapore; scolare il tonno e spezzettarlo; tagliare i cetriolini e le olive a rondelle.
- 2 Mescolando insieme l'aceto con un pizzico di sale e pepe, aggiungere l'olio e battere leggermente gli ingredienti fino a ottenere una salsa bene emulsionata.
- 3 Far cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolarlo al dente e lasciarlo raffreddare.
- 4 Condirlo con un poco di salsa d'olio e aceto e unirvi il tonno spezzettato; aggiungere i piselli, i cetriolini, le olive e condirli con la salsa all'olio e aceto rimasta.
- 5 Unirvi infine la frittatina divisa a dadini (oppure distribuirvi sopra le uova sode divise a spicchi).