

INSALATA DI RISO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 200 g di pomodori pelati,
- 200 g di funghi,
- carciofi sott'aceto,
- olive nere,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 2 spicchi di aglio.

Passate i pomodori e fate rosolare 2 spicchi di aglio in 5 cucchiaini d'olio, unite i funghi tagliati a fettine e i pomodori. Salate, pepate e lasciate cuocere per 20 minuti. Intanto lessate il riso, scolatelo e conditelo con la salsa che avrete preparato. Servite decorando il tutto con olive nere e carciofini sott'aceto.