

INSALATA DI RISO ALLA BIRRA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso a chicco lungo,
- 1 bottiglietta di birra chiara,
- 40 g di olive nere snocciolate,
- 1 wurstel di maiale,
- 2 falde di peperone sott'olio,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- 100 g di funghetti sott'olio,
- 100 g di piselli in scatola,
- 100 g di formaggio caciocavallo affumicato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale,
- pepe.

L'insalata sarà migliore se la lascerete riposare per qualche ora.

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo, trasferitelo in una capace ciotola e versate la birra.

Mescolate con cura quindi scolate di nuovo il riso e mettetelo coperto in frigo a raffreddare.

Tagliate a rondelle il wurstel, a dadini il peperone e a cubetti il formaggio.

Sgocciolate capperi, funghi e piselli.

In una ciotolina mescolate olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo.

Aggiungete al riso tutti gli ingredienti preparati, condite con la vinaigrette al prezzemolo e mescolate con cura.

Guarnite a piacere con un ciuffetto di insalata.