
INSALATA DI RISO ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di riso arboreo,
- 1 bustina di zafferano,
- gamberetti al naturale,
- scampi cotti,
- vongole,
- cozze,
- pisellini verdi,
- peperoni tagliati a cubetti,
- seppie,
- ciuffi di calamari,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Cuoci il riso in acqua salata aggiungendo lo zafferano in modo che il riso a fine cottura rimanga giallo. Dopo avere raffreddato il riso possibilmente non in acqua fredda, aggiungi tutti gli ingredienti, mischia molto bene e condisci con olio, sale, pepe, limone.