

INSALATA DI RISO CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso integrale,
- 4 zucchine napoletane,
- 4 uova,
- olio d'oliva extra-vergine delicato,
- capperi selvatici,
- succo di limone,
- menta fresca,
- maggiorana fresca,
- maionese.

Tagliare a fettine le zucchine e farle marinare con olio, succo di limone, sale.

Lessare il riso e condirlo con olio e limone.

Far rassodare le uova.

Mescolare il riso con le zucchine, i capperi, le erbe sminuzzate, le uova tagliate a fettine.

Condire con la maionese.