

INSALATA FRESCA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 200 g di gamberi lessati,
- 100 g di fagiolini lessati,
- 12 funghi coltivati,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Fate lessare il riso in una pentola con abbondante acqua bollente salata, scolatelo al dente, fatelo sgocciolare bene e mettetelo ad asciugare su un canovaccio pulito.

Mondate i funghi, strofinandoli con un telo umido per eliminare ogni traccia di terriccio, tagliateli a fettine nel senso della lunghezza e metteteli a bagno in una terrina piena d'acqua acidulata con succo di limone, affinché non anneriscano.

Riducete a tocchetti i fagiolini e metteteli in un'insalatiera insieme ai gamberi sgusciati e ai funghi sgocciolati e asciugati.

Unite il riso, condite con il sale necessario, una macinata abbondante di pepe e mezzo bicchiere d'olio d'oliva.

Mescolate con cura, in modo che il condimento si distribuisca uniformemente, poi fate riposare l'insalata in frigorifero per almeno un'ora.

Al momento di servire, cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato.