

INSALATA DI RISO ALLA CATALANA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g. di riso,
- 2 peperoni di medie dimensioni,
- 150 g. di piselli già sgranati,
- 80 g. di tonno sott'olio,
- un cucchiaino di capperi,
- 50 g. di olive nere,
- una bustina di zafferano,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- un cucchiaino di aceto o acidulato di riso,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere i piselli al vapore per 20/30 minuti.

Eliminate i semi dei peperoni e tagliateli a quadratini.

Sgocciolate il tonno e snocciolate le olive.

In una terrina riunite i dadini di peperoni, i piselli, il tonno sbriciolato, i capperi, le olive e condite il tutto con un cucchiaino di olio, un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale e pepe.

Scolate il riso cotto al dente, passatelo sotto l'acqua fredda, scolatelo nuovamente molto bene e versatelo in una terrina.

Fate sciogliere lo zafferano con un cucchiaino d'acqua, versatelo sopra il riso e mescolate bene per farlo condire in modo uniforme.

Aggiungete il resto dell'olio e un pizzico di sale e pepe, e mescolate.

Unite al riso tutti gli altri ingredienti precedentemente preparati, mescolate di nuovo e tenete l'insalata di riso in frigorifero fino al momento di servire in tavola.