

INSALATA DI RISO DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 150 g di tonno sott'olio,
- 50 g di funghetti sott'olio,
- 50 g di carciofini sott'olio,
- 50 g di olive nere,
- 20 g di capperi sott'aceto,
- 4-5 filetti d'acciuga,
- 1 limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lessare il riso al dente in acqua bollente salata, passarlo sotto l'acqua corrente e metterlo in una terrina.
Unire il tonno, i funghetti, i carciofini, i capperi, le olive e le acciughe, condire con olio, succo di limone e pepe e servire.