

INSALATA DI RISO MAREBLU

Ingredienti:

- 240 g di tonno sott'olio,
- 350 g di riso,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 50 g di funghetti sott'olio,
- 50 g di gruviera,
- 50 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
- qualche cetriolino,
- qualche cipollina,
- maionese,
- sale,
- pepe.

Unite al riso lessato in acqua bollente, passato sotto l'acqua fredda e ben scolato, il tonno sbriciolato, i capperi, i funghetti tagliati a fettine con i cetriolini, le cipolline tagliate a metà, il gruviera ed il prosciutto cotto tagliati a dadini e qualche cucchiata di maionese, sale, pepe.

Se l'insalata fosse troppo asciutta, aggiungete dell'olio di oliva.