

ANTIPASTO MARE E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso
- 200 g di polpa di granchio
- 2 zucchine fresche
- 2 porri
- 1 costa di sedano
- 100 g di maionese
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 tubetto di maionese
- 100 g di yogurth
- 1/2 cucchiaio di capperi sott'aceto
- sale
- pepe

Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo al dente, lasciatelo intiepidire e versatelo in una grossa insalatiera. A parte, tagliate a pezzettini la polpa di granchio, grattugiate a filetti sottili le verdure e unitele al riso aggiungendo successivamente un'emulsione di yogurth, olio, aceto, sale e pepe.

Mescolate il tutto con cura, fino a quando avrete amalgamato tutti gli ingredienti.

Subito dopo, versate il preparato in uno stampo ad anello distribuendo il riso in maniera uniforme e lasciatelo in frigorifero per almeno 1 ora.

Dopodiché, capovolgete lo stampo e disponete il contenuto su un piatto piano da portata e servitelo decorato con riccioli di maionese e capperi.