

INSALATA DI RISO CON POLLO LESSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 100 g di riso a chicchi lunghi
- 50 cl di brodo di pollo chiaro
- sale
- pepe bianco
- alcuni stigmi di zafferano
- 250 g di pollo lesso disossato e senza pelle
- 150 g di asparagi verdi bolliti
- 50 g di sedano
- 150 g di funghi coltivati

Per il condimento:

- 50 g di maionese
- 50 g di panna
- 1 cucchiaio di salsa di soia chiara
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiai di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola, unite l'aglio e la cipolla tritati e fateli soffriggere a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite il riso, lasciatelo rosolare per alcuni istanti, quindi versate il brodo, insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e lo zafferano.

Cuocete il riso piuttosto al dente, poi toglietelo dal fuoco, ponetelo in un piatto di portata fondo e lasciatelo raffreddare.

Nel frattempo tagliate a tocchetti la carne di pollo, gli asparagi, il sedano e i funghi ben puliti, infine mescolate tutto al riso ormai freddo.

Riunite in una ciotolina gli ingredienti elencati per il condimento, mescolateli con cura in modo da ottenere una salsetta omogenea e versatela sull'insalata.

Mescolate e servite.