

Insalata Di Riso (3)

Questa ricetta tipicamente estiva si presta bene per cene all'aperto o per essere messa in frigo e consumata nell'arco di vari giorni. Lessate il riso, eventualmente in pentola a pressione per guadagnare tempo, e fatelo raffreddare. Nel frattempo fate bollire le uova, che devono essere ben sode, e i wurstel. Sempre mentre il riso cuoce, tagliate a pezzetti tutti gli altri ingredienti, pomodori, peperoni, formaggio tonno, sottaceti, le olive nere senza il nocciolo, il prosciutto cotto tagliato a dadini, ecc. Quando il riso si è raffreddato mettetelo in una insalatiera, aggiungete il resto degli ingredienti, le uova e i wurstel tagliati a fette, olio e quanto altro che viene in mente, mescolate bene e piazzate tutto in frigo per un paio d'ore. Servite freddo aggiungendo eventualmente della maionese.

Ingredienti

Riso
Pomodori Freschi
Peperoni Verdi
Olive Nere
Formaggio Emmenthal
Tonno In Scatola
Prosciutto Cotto
Wurstel Di Maiale
Uova
Sottaceti
Capperi
Olio D'oliva
Maionese

Note

Preparazione: 45 minuti. Raffreddamento: 120 minuti. Stagione: Estate.