

# Insalata Di Riso Alla Birra

L'insalata sar? migliore se la lascerete riposare per qualche ora. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo, trasferitelo in una capace ciotola e versate la birra. Mescolate con cura quindi scolate di nuovo il riso e mettetelo coperto in frigo a raffreddare. Tagliate a rondelle il wurstel, a dadini il peperone e a cubetti il formaggio. Sgocciolate capperi, funghi e piselli. In una ciotolina mescolate olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo. Aggiungete al riso tutti gli ingredienti preparati, condite con la vinaigrette al prezzemolo e mescolate con cura. Guarnite a piacere con un ciuffetto di insalata.

## Ingredienti

200 G Riso A Chicco Lungo  
1 Bottiglietta Birra Chiara  
40 G Olive Nere Snocciolate  
1 Wurstel Di Maiale  
2 Falde Peperone Sott'olio  
1 Cucchiaino Capperi Sott'aceto  
100 G Funghetti Sott'olio  
100 G Piselli In Scatola  
100 G Formaggio Caciocavallo Affumicato  
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato  
4 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine  
2 Cucchiaini Aceto Di Vino  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 20 minuti.