

# Insalata Di Riso

Lessate il riso tenendolo al dente, scolatelo, passatelo sotto l'acqua fredda, scolatelo bene e ponetelo in una terrina. Conditelo con olio, sale, pepe mescolandolo bene ed aggiungendo i pisellini, i wurstel tagliati a rondelle, i gamberetti lessati, i chicchi di mais scolati, i peperoni tagliati a pezzettini ed infine i pomodori tagliati a fette. Lasciate l'insalata di riso in luogo fresco prima di servirla.

## Ingredienti

250 G Riso  
1 Peperone  
1 Confezione Wurstel Di Maiale  
1 Scatola Mais  
Gamberetti Lessati  
Alcuni Cucchiiai Pisellini Lessati  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe  
2 Pomodori

## Note

Preparazione: 50 minuti.