



Piatti semplici e veloci

Insalata di riso

Ingredienti x 4 persone	Procedimento
<p>Riso Vialone gr.300 Wurstel n. 2 Olive nere e verdi gr.100 Un peperone sott'olio Capperi gr.100 Funghi sott'olio gr.50 Carciofini sott'olio gr.50 Fontina o Emental gr.50 Prosciutto cotto a dadini gr.50 Altre verdure sott'olio gr.100 Mezzo bicchierino di olio Una spruzzata di limone</p>	<p>Fate cuocere il riso in acqua bollente salata. Scolatelo al dente e raffreddatelo con un getto di acqua fredda. Tagliate a fettine e/o quadrettino wurstel, peperone, olive, carciofini, fontina o Emmental, e altre verdure(carotine, sedano, cavolfiori, piselli...). Mettete il riso e gli altri componenti in una terrina capiente e mescolate il tutto aggiungendo olio e un po' di limone.</p>

Riso alla creola

Ingredienti x 4 persone	Procedimento
<p>Riso otto pugni Sale q.b. Burro gr.50 Parmigiano grattugiato gr.100</p>	<p>Mettete a bollire due casseruole con un litro abbondante di acqua ciascuna. Salatene una sola. Quando l'acqua sarà giunta ad ebollizione versate il riso in quella non salata e lasciatelo cuocere per 5 minuti. Trascorso questo tempo scolatelo e ributtatelo nella pentola con acqua salata e bollente. Lasciate cuocere per altri 15 minuti poi scolate il riso e servitelo in tavola con burro crudo e parmigiano grattugiato.</p>