

## REISSALAT

---



### Menù-Zutaten

---

400 g Tuttocampo (senza mais) (Gemüsemischung ohne Mais)

- TB1

500 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RVOK

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

### Zutaten

---

n.B. frischer Schnittlauch

n.B. Salz und Pfeffer

100 g Gekochter Schinken

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

Den Reis in eine Schüssel geben und 45 Minuten mit der gleichen Menge Wasser quellen lassen. Ab und zu umrühren. Nach dem Quellen „Tuttocampo“ und den würfelig geschnittenen gekochten Schinken dazugeben. Alles vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, nativem Olivenöl extra und frischem Schnittlauch würzen.