

## 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.