

ENSALADA DE ARROZ



Ingredientes Menù

400 g Tuttocampo senza mais (Surtido «Tuttocampo» sin maíz)
- TB1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5
al gusto Riso precotto «disidratato» (Arroz precocido
«deshidratado») - RVOK
al gusto Succo di limone (Zumo de limón) - A11

Ingredientes

100 g jamón cocido
al gusto cebollino fresco
al gusto sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Verter el arroz en un bol y rehidratarlo con el mismo volumen de agua durante 45 minutos, revolviendo de vez en cuando. Una vez rehidratado, agrega el Tuttocampo y el jamón cocido cortado en cubitos. Mezclar y condimentar con sal, pimienta, zumo de limón, aceite de oliva virgen extra y cebollino fresco