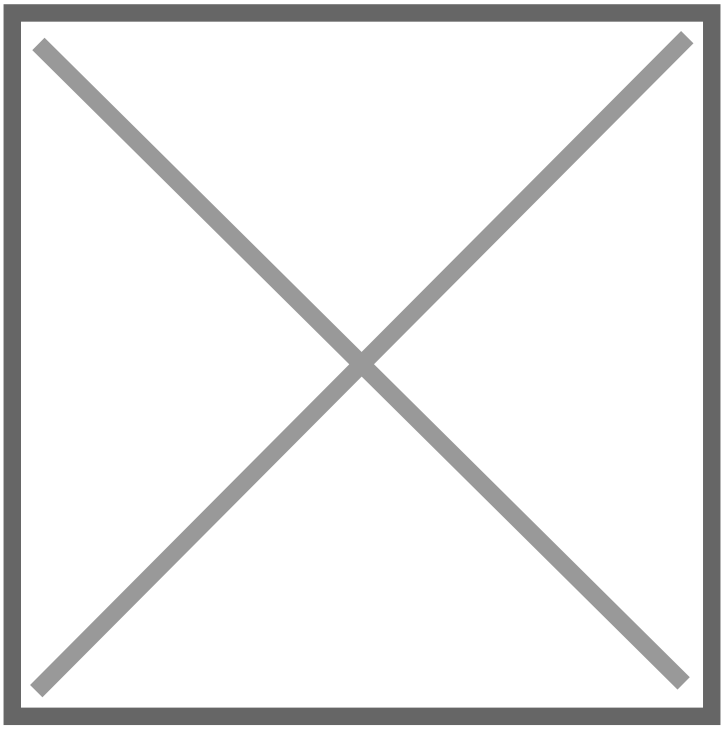
INSALATA DI RISO CON ÈMAREMIX E VERDURE FRESCHE



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Ingredientes Menù

20 g Mais dolce in grani - U40

70 g Riso precotto “disidratato” - RV0K

80 g (+50 ml di liquido) Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Succo di limone - A11

Ingredientes

q.b. Limone

q.b. Basilico

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Sale e pepe

20 g Zucchine

20 g Sedano

20 g Carote

100 ml Acqua

Preparación

Per 1 porzione

Versare il riso in una ciotola e reidratare con pari volumi di liquidi (in questo caso, per caratterizzare il sapore di pesce, utilizziamo acqua unita al liquido di governo di Èmaremix). Lasciare reidratare per 45 minuti mescolando di tanto in tanto. Una volta reidratato, aggiungere gli altri ingredienti: zucchine, sedano, carote, mais e per ultimo Èmaremix. Mescolare e condire con sale, pepe, succo di limone, olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato. Il piatto è pronto.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)