

## INSALATA DI RISO CON ÈMAREMIX E VERDURE FRESCHE



### Ingredientes Menù

20 g Mais dolce in grani - U40  
70 g Riso precotto "disidratato" - RVOK  
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

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### 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.