INSALATA DI RISO CON ÈMAREMIX E VERDURE FRESCHE



Ingrédients 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

Ingrédients

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

Sans gluten

Préparation

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
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)