INSALATA DI RISO CON TUTTOCAMPO



Ingrédients Menù

400 g Tuttocampo (senza mais) - TB1
500 g Riso precotto “disidratato” - RV0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Succo di limone - A11

Ingrédients

q.b. Erba cipollina fresca
q.b. Sale e Pepe
100 g Prosciutto cotto

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone
Versare il Riso in una ciotola e reidratarlo con pari volume d’acqua per 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Una volta reidratato, aggiungere il Tuttocampo e il prosciutto cotto a cubetti. Mescolare e condire con sale, pepe, Succo di limone, Olio extravergine d’oliva e erba cipollina fresca.

© 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)