

## INSALATA DI RISO CON TUTTOCAMPO

---



### Ingredienti Menù

---

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

### Ingredienti

---

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

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Per 6 persone

Versare il Riso in una ciotola e reidrarlo 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.