

Maximilian I

by *Menzia Beni Godi*

Insalata di riso venere con gamberi, zucchine e pomodorini

Un elegante primo piatto estivo da servire freddo. L'ideale per un picnic romantico o per un pasto fuori casa.

Ingredienti:

- 250 g riso venere
- 300 g gamberi sgusciati 2 zucchine
- 15-20 pomodorini datterino
- spicchio aglio
- cucchiai prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Procedimento:

1. Portare a bollore una pentola d'acqua salata e immergere il riso venere. Cuocere il riso secondo il tempo di cottura riportato nella confezione. Una volta cotto, scolare il riso in uno scolapasta e risciacquarlo abbondantemente con acqua fredda.
2. Tagliare a pezzettini le zucchine e in quarti i pomodorini datterino.
3. In una padella far soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a metà con un filo d'olio extravergine di oliva. Aggiungere i gamberi e le zucchine e cuocere a fiamma viva per circa 5 minuti. Al termine della cottura unire 2-3 cucchiari di prezzemolo.
4. Trasferire il riso venere in una ciotola capiente. Aggiungere i gamberi e le zucchine precedentemente cotti e i pomodorini tagliati a quarti. Mescolare fino a che tutti gli ingredienti non saranno amalgamati.
5. Trasferire la ciotola con il riso in frigorifero fino al momento del consumo.