INSALATA DI RISO AUTUNNALE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 4 carote,
- 2 gambi di sedano,
- 100 g di cicoria,
- alcuni rametti di prezzemolo,
- timo,
- 1 limone (succo),
- 1 pezzo di zucca dolce,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Lavate, asciugate e tagliate sottilmente la cicoria, lavate e tagliate a pezzettini il sedano, spazzolate con cura le carote sotto acqua corrente, asciugatele e grattugiatele, poi tagliate a pezzettini la zucca.
Unite infine le verdure al riso, condite con dell'olio, il succo di limone, il prezzemolo e il timo tritati e mescolate con delicatezza.