INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso integrale,
- 200 g di formaggio d'alpeggio stagionato,
- 500 g di verdure miste di stagione,
- 2 limoni,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire le verdure e dopo averle tagliate farle marinare per 1/2 giornata nel limone con sale e olio.
Cuocere il riso in acqua salata bollente per 50 minuti; condirlo con olio e limone e farlo raffreddare.
Unire al riso le verdure e il formaggio a grosse scaglie 1-2 ore prima di servire.