INSALATA DI RISO E ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 astici,
- 200 g di punte di asparagi,
- 200 g di riso,
- 2 peperoni arancioni,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiai di panna,
- poco prezzemolo tritato,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Immergete gli astici in acqua bollente salata e cuoceteli 20 minuti.
Scolateli, staccate il corpo, incidete per il lungo la coda, estraete la polpa.
Arrostite i peperoni, spellateli, frullateli, amalgamate il ricavato con la panna e poco prezzemolo tritato.
Lessate il riso scolatelo, fate raffreddare.
In un pentolino portate a bollore 1/4 di acqua, il succo filtrato di mezzo limone, il vino e lessatevi le punte di asparagi, scolatele.
In una grande ciotola riunite il riso, la polpa degli astici, le punte di asparagi e condite con la salsa di peperoni.