INSALATA DI RISO E GAMBERI

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di riso a chicco lungo,
- 2 limoni (succo),
- 300 g di gamberetti,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 150 g di fagiolini verdi,
- 1 peperone rosso,
- 3 carciofi sott'olio,
- 3 funghi champignon,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata finemente,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Fate raffreddare molto bene il riso prima di mescolarvi gli altri ingredienti.
Lessate il riso in acqua salata, scolatelo, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e scolatelo di nuovo.
Spruzzatelo con il succo di 1 limone mescolatelo bene, copritelo e mettetelo in frigo.
Nel frattempo, lessate i fagiolini in acqua salata, scolateli e fateli raffreddare.
Lessate anche i gamberetti cuocendoli solo finché cambiano colore in mezzo litro circa di acqua poco salata addizionata con il vino; scolateli e fateli raffreddare.
Fate ammorbidire il peperone per 10' nel forno caldo a 200 gradi, pulitelo e tagliatelo a striscioline.
Pulite i funghi e affettateli.
Sgocciolate i carciofi e tagliateli a spicchi.
Riunite in una ciotola fagiolini, gamberetti, peperone, funghi e carciofi.
Unite l'olio, il succo di limone rimasto, sale, pepe e erbe.
Mescolate e lasciate riposare coperto.
Al momento di servire versate il tutto sul riso e mescolate con cura.