INSALATA DI RISO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tazza e 1/2 di riso integrale,
- 1/2 cucchiaino di zafferano sciolto in un cucchiaio d'acqua bollente,
- 1/2 peperone rosso dolce, scottato in acqua bollente e tagliato a fettine sottili,
- 1/2 peperone verde dolce, trattato come il precedente,
- 1 pomodoro maturo, tagliato a pezzetti,
- 1 tazza di piselli lessati,
- 1 tazza di ceci lessati,
- 1 tazzina e 1/2 di olive nere, tagliate sottili,
- 1 tazzina e 1/2 di mandorla intera.

Per il condimento:

- 4 cucchiai di aceto bianco,
- un pizzico di sale,
- 6 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva,
- 2 cucchiai d'olio di semi,
- pepe nero appena macinato.

Mettere il riso in una pentola, aggiungere 3 tazze d'acqua bollente e lo zafferano.
Mescolare accuratamente e portare all'ebollizione.
Coprire la pentola a far cuocere per 20 minuti, finchè l'acqua non verrà completamente assorbita.
In una terrina piuttosto grande preparare il condimento: mescolare insieme l'aceto ed il sale, quindi aggiungere l'olio poco alla volta e per ultimo il pepe.
Versare il riso e le verdure nella terrina e mescolare con cura.
L'insalata di riso può essere servita appena estratta dal frigo, oppure a temperatura ambiente.