INSALATA DI RISO ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- sale,
- 700 g di cozze,
- una carota,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- 300 g di scampi,
- tre pomodori da insalata ben sodi,
- un rametto di maggiorana,
- un mazzetto di basilico,
- un rametto di timo,
- due cucchiai di aceto,
- cinque cucchiai di olio,
- pepe.

Fate lessare il riso in acqua bollente salata per 15 minuti; quindi scolatelo, passatelo velocemente sotto l'acqua corrente per fermarne la cottura e lasciatelo sgocciolare. Spazzolate energicamente sotto l'acqua corrente le cozze, per togliere ogni traccia di terra e di alghe. Mettetele in un tegame, sul fuoco vivo; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore. A questo punto togliete il tegame dal fuoco, asportate i molluschi dai gusci e metteteli in una ciotola. Fate bollire per 20 minuti un litro di acqua salata con la carota, la cipolla e il sedano puliti e tagliati a pezzetti. Lavate gli scampi e immergeteli nell'acqua bollente per 5 minuti; poi scolateli, sgusciate le code e lasciatele raffreddare. Lavate i pomodori, asciugateli, dimezzateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Lavate la maggiorana, il basilico e il timo e tritateli finemente. Mettete tutti gli ingredienti finora preparati in un'insalatiera di cristallo insieme al riso e mescolate. Versate in una scodella l'aceto e l'olio, aggiungete una presa di sale, un pizzico di pepe ed emulsionate il tutto con una forchetta. Unite il condimento all'insalata e rimestate accuratamente. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.