

SALSA ALLE MELE 1

Ingredienti:

- 1 grossa mela,
- 4 cucchiaini di olio di oliva,
- 100 g di fontina,
- succo di 1/2 limone,
- 50 g di prosciutto cotto,
- sale,
- pepe,
- 30 g di noci.

Pelate una grossa mela, tagliatela a dadini e mettetela in una terrina, poi aggiungetevi la fontina tagliata a cubetti, il prosciutto cotto tagliato a listarelle e le noci sgusciate e tritate grossolanamente. A questo punto condite con olio, sale, pepe e il succo di mezzo limone, mescolate bene e poi versate sul riso bollito e ben scolato.