
INSALATA DI RISO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 4 scampi,
- 2000 g di cozze, vongole, telline,
- 1 limone,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato.

Lavare e sgusciare gli scampi, lessarli per 5 minuti in acqua salata.

Lavare i frutti di mare e farli aprire in un tegame coperto senz'acqua.

Preparare in una terrina una salsetta con olio, prezzemolo tritato finemente, sale, pepe, succo di limone ed un cucchiaio dell'acqua dei frutti di mare filtrata.

Lessare il riso al dente, scolarlo e condirlo con la salsetta preparata, gli scampi tagliati a pezzetti, i frutti di mare.

Lasciar raffreddare e servire.