INSALATA DI RISO ALLA BIRRA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 bottiglietta di birra chiara,
- 300 g di wurstel,
- 4 cetrioli agrodolci,
- 8 pannocchie sott'aceto piccole,
- 150 g di formaggio emmenthal,
- 150 g di formaggio speck,
- vinaigrette alla senape (o maionese alla senape).

Cuocere il riso, bagnarlo con la birra e scolarlo nuovamente.
Tagliare a fettine wurstel e cetrioli, a dadini emmenthal e speck.
Unirli al riso e mescolare.
Condire, a piacere, con la vinaigrette o con la maionese.
Decorare con le pannocchiette.