

RISO IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 200 g di piselli lessati,
- 150 g di sottaceti (funghetti, cetrioli),
- 50 g di tonno,
- 100 g di fagiolini lessati,
- olio d'oliva,
- succo di limone,
- sale.

Lessare il riso in acqua salata e farlo raffreddare.

Unire tutti gli ingredienti tagliati a listarelle, i piselli interi e il tonno a pezzetti.

Condire con olio, succo di limone e sale.

Si possono unire anche listarelle di groviera o altre verdure crude o cotte di stagione.