

RISO TRICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 mozzarella piccola,
- 10 foglie di basilico,
- 1 presa di origano,
- 2 pomodori non troppo maturi,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere il riso per 15' in abbondante acqua salata.

Scolarlo, passarlo sotto l'acqua fredda, scolarlo ancora e metterlo in una terrina.

Unire mozzarella a dadini, pomodori a spicchi, basilico spezzato con le mani e origano.

Condire con un filo di olio, insaporire con una presa di sale e una macinata di pepe e mescolare.

Far riposare per 30' prima di servire.