INSALATA DI RISO NELL'ANANAS

Ingredienti:

- 1 ananas piccolo,
- 150 g di riso,
- 2 gambi di sedano,
- 10 piccoli chicchi d'uva bianca,
- 30 g di uvetta,
- l20 g di formaggio di soia,
- 8 nocciole,
- 4 cucchiai d'olio d'oliva,
- sale,
- paprika.

Lavate il sedano, asciugatelo e tagliatelo a fettine.
Cuocete il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e fatelo raffreddare sotto il getto dell'acqua corrente.
Ammollate l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti, poi scolatela e versatela in un'insalatiera insieme ai chicchi d'uva lavati, al sedano, alle nocciole e al formaggio di soia tagliato a dadini.
Dividete in due l'ananas, scavatelo raccogliendone la polpa e tagliandola a pezzettini.
Mettete i dadini di ananas nell'insolatiera insieme agli altri ingredienti.
In una ciotola battete l'olio con il sale e una presa di paprika.
Versate la salsina ottenuta nell'insalatiera, mescolate bene, coprite con della pellicola trasparente e fate riposare per 15 minuti.
Mescolate ancora, dividete il riso farcito nelle due metà ananas che disporrete su un piatto da portata e servite.