INSALATA DI RISO E VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di vongole,
- 200 g di riso,
- 4 falde di peperone rosso,
- 4 cetriolini sottaceto,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- olio,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Cuocere il riso in acqua bollente per 15'.
Fermare la cottura con acqua fredda e condirlo con olio, sale e pepe.
Far aprire sul fuoco le vongole, eliminare le valve e condirle con olio, sale e prezzemolo.
Tagliare a listarelle il peperone e i cetriolini.
Unire insieme tutti gli ingredienti, condire con limone e mescolare.
Servire fredda.