



Insalata di riso Venere

Ingredienti

300 gr di riso Venere

250 gr di pomodorini ciliegini

250 gr di salmone sott'olio (2 scatolette)

150 gr di mais cotto al vapore (1 barattolo)

un mazzetto di rucola pulita e sminuzzata

olio

sale

pepe

Buona, fresca e veloce. Adattissima per un buffet, può essere utilizzata come antipasto o come primo piatto.

Cuocere il riso in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione (nel mio caso 18 minuti), scolarlo e raffreddarlo sotto un getto di acqua fredda.

Nel frattempo pulire la rucola e tagliare i pomodorini. Scolare e sbriciolare il salmone, scolare anche il mais e mettere tutto in una ciotola capiente. Per ultimo aggiungere il riso freddo, condire con olio, sale e pepe; mescolare bene e mettere in frigorifero.