



Riso all'insalata con pesto, pomodorini e ciliegine

Ingredienti

320 g riso per insalata

100 g pesto

una decina di pomodori rossi ciliegino

150 g di ciliegine di mozzarella di bufala

Un'insalata di riso un po' diversa dal solito "RISO".

Lessare il riso per insalata in acqua bollente salata e passarlo sotto un getto d'acqua fredda per fermarne la cottura.

Unire il pesto, le ciliegine di mozzarella (tagliate a metà se troppo grandi) e i pomodori ciliegia divisi in quattro.

Girare bene e porre in frigo per qualche ora.

Ricetta di [FUTURA74](#)