

Ricetta: **Insalata di riso esotica**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le ricette fredde in estate sono l'unica cosa che mi fa venir voglia di mangiare. Se siete stufi di preparare la classica insalata di riso, ecco una variante più "esotica". La ricetta originale dell'insalata di riso porta anche l'ananas, ma io stamattina non ho fatto in tempo a comprarla.

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di riso
- 200 gr di gamberetti
- 100 gr di piselli
- una manciata di gherigli di noce
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 1 cucchiaino di curry
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 40 min + 1 ora e 30 minuti in frigo

Procedimento per preparare l'Insalata di riso esotica

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente, raffreddatelo in frigo per 1 oretta.

Fate soffriggere i piselli con i gamberetti, salate e pepate.

Fate sbollentare per 1 minuto i gherigli di noce e sminuzzarli in un mortaio.

Fate sciogliere un cucchiaino di curry in un bicchiere d'acqua.

Aggiungere i piselli, i gamberetti, e le noci sminuzzate al riso.

Aggiungere il bicchiere d'acqua con disciolto il curry e la salsa di soia e mescolare il tutto.

Mettere in frigo per una mezz'oretta e servire :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO