

INSALATA DI RISO CON CONIGLIO E AGRUMI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 280
Filetto di coniglio gr: 300
Arance n. 2
Pompelmo rosa n. 1
Sedano gr: 40
Cipolla gr: 40
Carota gr: 40
Pepe rosa gr: 10
Prezzemolo gr: 5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, colatelo e raffreddatelo. In una padella con l'olio rosolate il filetto di coniglio con l'aggiunta del sedano, della carota e della cipolla per circa 10 minuti. A cottura ultimata lasciate raffreddare il coniglio, sgocciolatelo bene e tagliatelo in piccoli tocchi.

Tagliate gli agrumi pelati a cubetti; unite il tutto al riso e condite con l'olio, il pepe rosa, il prezzemolo tritato, sale e pepe se necessario.

Servite su una coppetta di arancia o pompelmo che avrete ottenuto scavando i frutti conservando intatta metà della buccia.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

riso
facile

