

# INSALATA DI RISO AI DUE SEDANI CON SALSA ALLA SENAPE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 240  
Mela delizia gr: 100  
Fontina gr: 100  
Maionese gr: 100  
Sedano fresco gr: 100  
Sedano rapa gr: 100  
Indivia gr: 50  
Panna fresca gr: 50  
Gherigli di noce gr: 40  
Senape in grani gr: 20  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, colatelo e raffreddatelo rapidamente.

Pulite e tagliate a listarelle i due sedani; nello stesso modo (ma a listarelle leggermente più spesse) tagliate le mele, la fontina e l'indivia tenendo da parte alcune foglie intere per la decorazione.

Unite tutti gli ingredienti al riso ed aggiungetevi i gherigli di noce tritati.

Preparate una salsa con la maionese, la panna, la senape, il sale e il pepe; condite l'insalata di riso.

Disponete le foglie d'indivia a corona su di un piatto e ponete al centro l'insalata di riso. Finite aggiungendo una spolverata di gherigli di noce tritati.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

