

INSALATA DI RISO ALLE MELE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 280
Mele Delizia rosse n. 3
Brodo vegetale gr: 500
Panna da cucina gr: 150
Burro gr: 50
Grana Padano gr: 40
Spumante gr: 40
Senape gr: 5
Limone n. 1
Worcester Sauce q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate lessare il riso nel brodo vegetale per 15 minuti e fatelo raffreddare rapidamente. In una padella fate fondere il burro ed unite le mele tagliate a cubetti; fatele appassire, sfumate con lo spumante e unite al riso freddo. In un'insalatiera mettetelo il succo di limone, la panna, il Worcester, la senape, il sale e il pepe ed emulsionate il tutto; condite l'insalata di riso e servite su un letto di mele tagliate a bastoncini con il Grana Padano a cubetti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

