

INSALATA DI RISO CON CARCIOFI E PINOLI TOSTATI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Carciofi n. 3
Prosciutto crudo gr. 150
Pinoli gr. 100
Aglio n. 1 spicchio
Pecorino stagionato gr. 100
Vino bianco q.b.
Timo n.1 rametto
Maggiorana n. 1 rametto
Scalognò gr. 40
Rosmarino n. 1 rametto
Salvia n. 4 foglie
Peperoncino n. 1
Brodo di carne lt. 1
Succo di un limone
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate tostare il riso con l'olio e un mazzetto di gusti (timo, maggiorana, rosmarino, salvia) legati con filo da cucina; bagnate con il vino, fatelo evaporare, aggiungete il brodo bollente e il peperoncino lasciato intero. Fate cuocere in forno a 180° per 16 minuti e fate raffreddare velocemente. Tagliate a listarelle lo scalognò e fatelo rosolare in una padella con olio e aglio in camicia, unite i carciofi tagliati a piccoli spicchi. Fate cuocere per pochi minuti in modo che i carciofi restino croccanti. Togliete il peperoncino dal riso e l'aglio dai carciofi. Tagliate a listarelle il prosciutto crudo e unitelo al riso con i carciofi e condite con l'olio extravergine ed il succo di limone. Adagiate l'insalata di riso all'interno di un piatto e cospargete con i pinoli precedentemente tostati in forno e scaglie di pecorino stagionato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆