

Insalata di riso con prosciutto e melone

Categoria: Portate - Piatti Freddi



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Con l'insalata di riso con prosciutto e melone avremo una preparazione un po' diversa dal solito, un modo simpatico e spiritoso di rivedere due ricette tipicamente estive: l'insalata di riso e il classico prosciutto e melone, che unite formano una pietanza fresca e estiva, decisamente particolare e molto gustosa.

L'accostamento del prosciutto cotto salato, con il dolce del melone, creano quel piacevole contrasto che tutti noi conosciamo; il riso e l'erba cipollina amalgamano e aromatizzano la pietanza creando una deliziosa e sfiziosa insalata di riso.



Ingredienti

>> Erba cipollina tritata 3 cucchiai	>> Primosale 100 gr	>> Riso parboiled 300 gr
>> Melone 400 gr di polpa	>> Prosciutto cotto 200 gr	>> Sale q.b.
>> Olio extravergine di oliva 3 cucchiari		

Preparazione



Lessate il riso in abbondante acqua salata (1), lasciatelo cuocere per 12-15 minuti; nel frattempo togliete la buccia dal melone e tagliatelo a fette da cui ricaverete dei dadini (2); tagliate anche il prosciutto cotto della stessa dimensione del melone (3),



Sminuzzate anche l'erba cipollina (4) e in ultimo il primosale riducendolo sempre in dadolata (5). Scolate il riso molto bene e passatelo sotto l'acqua fredda (6) in modo da fermarne la cottura al dente.





Unite in una capiente terrina melone, prosciutto,erba cipollina e poi versatevi il riso a pioggia (10), mescolate bene e poi unite anche il primo sale (11), e in ultimo condite con un filo di olio extravergine di oliva a crudo; servite subito