

Insalata di riso con bresaola e rucola

Senza glutine



Ingredienti

350 gr riso per insalate #

100 gr bresaola

1 mazzetto rucola

1 limone

80 gr Parmigiano

sale

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lessate il riso in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolate al dente e passatelo sotto il getto d'acqua fredda. Versate all'interno di una insalatiera il riso, condire con olio e mescolare. Aggiungete il parmigiano in scaglie, la bresaola tagliata a pezzettini, un pizzico di sale e la rucola; mescolare con cura. Completare con il succo spremuto di mezzo limone. Coprite con la pellicola e lasciar insaporire in frigo fino al momento di servirla.

Ricetta originale di Mary zero glutine