

Insalata di riso con prosciutto e melone

Ingredienti (x4 persone)

- 350g riso
- 150g prosciutto crudo a dadini
- 4 fette di melone
- rucola
- olio extra vergine di oliva
- sale/pepe



Esecuzione

Sciacquate bene il riso per eliminare l'amido in eccesso. Mettete sul fuoco 400ml di acqua salata. Quando bolle, versateci il riso coprite con un coperchio, lasciate cuocere senza scoprirlo o girarlo per 10 minuti, poi spegnete il fuoco e lasciate coperto per altri 10 minuti.

Nel frattempo tagliate a dadini il melone, lavate la rucola e tagliatela a striscioline. Togliete il riso dalla pentola e sgranatelo su un vassoio in modo che si raffreddi. In una ciotola unite il melone, il prosciutto, la rucola ed il riso; condite con sale, pepe e olio d'oliva e lasciate insaporire l'insalata per una mezz'ora in frigorifero.

Se vi piace potete aggiungere del succo di limone.