

OGGI.IT

18 luglio 2018

<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/insalata-di-riso-melagrana-e-noci/>

Insalata di riso, melagrana e noci

Un piatto ideale per combattere a tavola il caldo estivo. Si gioca la carta della freschezza e della velocità con il condimento Polli per riso. Un piatto leggero e diverso dal solito grazie all'accostamento di ingredienti dalle note medio-orientali.



Condividi 0 0 0 0



Insalate



Da 0 a 30 Minuti



Facile



2 Persone

PREPARAZIONE

Far cuocere il riso selvaggio in abbondante acqua salata, scolarlo e farlo raffreddare completamente. Tagliare la feta a dadini e tritare la menta fresca. Unire al RisoPiù Melagrana e Noci (un vasetto, precedentemente sgocciolato) e versare il tutto sul riso selvaggio. Condire l'insalata di riso con un filo di olio extra-vergine di oliva ed aggiustare di sale e pepe. Servire il piatto freddo

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 2 persona/e

- riso selvaggio 150 gr
- feta 50 gr
- menta fresca
- RisoPiù Melagrana e Noci Polli
1 vasetto
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.

