



Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



Insalata di Riso con Purè di Patate e Mele

Preparazione

Lessare il riso in abbondante acqua salata e a parte lessare le patate. Dopo averli puliti, tagliare i gamberoni crudi e i peperoni a cubetti regolari. Condirli con olio extravergine d'oliva, poco sale e pepe. Passare le patate al setaccio, aggiungere il purè di mela, il Grana e, da ultimo, il burro, mantecando delicatamente con un cucchiaino di legno finché il composto risulta soffice e spumoso. Quando sarà cotto il riso (circa 15 minuti) scolarlo e stenderlo su un piatto ampio e piano e lasciarlo raffreddare. Condirlo con la dadolata di gamberi e peperoni. Mettere il riso in quattro stampini individuali. Servire l'insalata di riso capovolgendo gli stampini al centro del piatto e disponendo intorno un po' di purè di patate alla mela. Completare il piatto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Ingredienti (4 persone)

- 240 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 8 gamberoni rossi
- 50 g di peperoni gialli
- 100 g di patate
- 50 g di purè di mela
- 40 g di burro
- 20 g di formaggio Grana grattugiato
- olio extravergine d'oliva

Abbinamento vino consigliato

Chiaretto del Garda