

INSALATA DI RISO CON ÈMAREMIX E VERDURE FRESCHE



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 porzione

Versare il riso in una ciotola e reidratare con pari volumi di liquidi (in questo caso, per caratterizzare il sapore di pesce, utilizziamo acqua unita al liquido di governo di Èmaremix). Lasciare reidratare per 45 minuti mescolando di tanto in tanto. Una volta reidratato, aggiungere gli altri ingredienti: zucchine, sedano, carote, mais e per ultimo Èmaremix. Mescolare e condire con sale, pepe, succo di limone, olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato. Il piatto è pronto.

Ingredienti Menù

20 g Mais dolce in grani - U40
70 g Riso precotto "disidratato" - RVOK
80 g (+50 ml di liquido) Èmaremix - MZ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Succo di limone - A11

Ingredienti

q.b. Limone
q.b. Basilico
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Sale e pepe
20 g Zucchine
20 g Sedano
20 g Carote
100 ml Acqua