

Insalata di riso con pesto alla rucola e caprino



TEMPO

30

PORZIONI

4

DIFFICOLTÀ'

Bassa

INGREDIENTI

Riso Gallo Blond Integrale 250g, Rucola 200g, Caprino 200g, Pinoli 80g, Olio extra vergine di oliva qb, Pepe bianco qb



MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Cuocere il Riso Gallo Blond Integrale in abbondante acqua salata per 18 minuti. Scolare e raffreddare con acqua fredda. Mettere il caprino dentro ad una pirofila e stemperarlo con olio e pepe bianco. Tritare la rucola e i pinoli finemente ed aggiungerli al caprino, mischiare il composto col riso. Lasciare insaporire.