



RICETTA: INSALATA DI RISO NERO CON CARPACCIO DI SALMONE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 90 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso nero
- 8 fette di carpaccio di salmone
- 8 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 50 g di olive denocciolate miste, verdi e nere
- 1 cucchiaino di senape
- qualche stelo di erba cipollina
- il succo di 1 limone
- sale

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Taglia le olive a rondelle (1) e cospargi il carpaccio (2). In una ciotola versa il succo filtrato del limone e la senape, aggiungi 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (3), un pizzico di sale, quindi emulsiona il tutto.



Versa l'emulsione sul pesce (4) e lascia marinare al fresco per circa 1 ora. Nel frattempo, fai lessare il riso (5), scolalo al dente, raffreddalo sotto l'acqua corrente e trasferiscilo in una terrina. Condisci con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (6).



Taglia a listarelle il carpaccio di salmone (7) e uniscilo al riso con suo condimento (8), mescola delicatamente, cospargi con l'erba cipollina tagliuzzata (9) e servi in tavola.