



INSALATA DI RISO VENERE

Ingredienti

300 g di riso nero Venere,	200 g di gamberetti sgusciati,
100 g di calamaretti,	150 g di sepioline,
250 g di cozze già pulite e sgusciate,	4 scampi,
100 g di pomodori di Pachino,	20 g di vino bianco secco,
4 conchiglie Saint Jacques,	30 g di olio extra vergine di oliva,
20 g di scalogno,	15 g di timo,
sale e pepe q.b.,	20 g di prezzemolo fresco,
1 spicchio di aglio,	succo di un limone verde.

Preparazione

Lessate il riso in abbondante acqua calda salata per 45 minuti, colatelo e raffreddatelo velocemente. Scaldate in una padella dell'olio e lasciate rosolare l'aglio e lo scalogno tritato, unitevi i calamaretti tagliati a cubetti e le sepioline, sfumate con il vino bianco e cuocete per pochi minuti; aggiungete i gamberetti, le cozze e gli scampi interi, lasciando terminare la cottura a fuoco lento con un coperchio per pochi minuti. Condite il riso nero con il succo di limone, il sale, il timo e il prezzemolo tritati. Adagiate il riso nelle conchiglie, aggiungete il pesce ancora tiepido e finite con pomodorini tagliati a cubetti ed un filo di olio extra vergine di oliva.