



STUZZICHINI

## Riso all'orientale



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MINTEMPO DI COTTURA  
20 MINCALORIE  
360KNOTE  
1 ORA DI RIPOSO

### INGREDIENTI

300 g di Riso

120 g di Code di gamberi gi sgusciate

120 g di Surimi

100 g di Mais

1 Limone

Aneto

Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Tagliate il surimi a rondelle. Nel frattempo mettete il riso a cuocere in abbondante acqua salata e in un'altra pentola lessate i gamberi per 4-5 minuti, aggiungendo all'acqua il succo del limone.
- Quando il riso sarà al dente, scolatelo e passatelo sotto l'acqua fredda corrente; sgocciolatelo bene e ponetelo in una terrina.
- Scolate i gamberi e uniteli al riso, unite anche i surimi e il mais. Mescolate e mettete in frigo per un'ora.

- Trascorso questo tempo togliete dal frigo, condite con un filo d'olio mescolando, insaporite con ciuffetti di aneto, distribuite in 4 bicchieri e servite.

Camilla Innocenti