

Riso freddo Venere con melone e feta. “IN” o “OUT”?



Qualche giorno fa, leggendo questo post sono rimasta... sorpresa?... incredula?... attonita?...mah!

Pare che l'insalata di riso sia andata fuori moda, o per dirla in maniera più "in" sarebbe ormai un piatto ritenuto "out" perché troppo banale!!!

COOOOME?!?!? Il mio piatto simbolo dell'estate fuori moda...ma scherziamo?

Ora, posso capire che ci siano periodi in cui spuntano ovunque ricette centrate sullo stesso tema, fa anche parte della stagionalità dei prodotti (sarebbe impensabile un pullulare di ricette con i fiori di zucca il mese di Dicembre o di cavoli/broccoli in pieno solleone); posso capire gli amori improvvisi per un dato prodotto (io stessa ultimamente mi sono data ai frutti di bosco e ancora non è finita) o il boom di ingredienti particolari (dal tè matcha alla fava tonka) ma da qui a bandire l'insalata di riso dalla tavola perché superata...mi dispiace, NON ci sto!!! Insalata di riso per me equivale a estate, sole, mare, scampagnate con gli amici, allegria e spensieratezza, dichiararla "out" sarebbe come dire che ormai è fuori moda il panettone a Natale o l'uovo di cioccolato a Pasqua.

Datemi pure dell'antiquata, va benissimo così, ma io la mia insalata di riso continuo a portarmela in tavola ogni volta con somma soddisfazione e con un pizzico

di sfacciataggine ve la ripropongo pure qui oggi su questo schermo, in versione "in" o "out" giudicatelo voi ^__^

E colgo anche l'occasione per ringraziare Ornella che "AmmodoSuo" mi ha ricordato che il riso nero freddo ancora mi mancava all'appello.

Un grosso bacio a tutti e nell'augurarvi buon week end vi lascio con la mia proposta tutta estiva di...



RISO FREDDO VENERE con MELONE e FETA

Print

Prep time

2 hours 15 mins

Cook time

20 mins

Total time

2 hours 35 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di riso nero Venere
- 150 gr di feta
- mezzo melone cantalupo

- un mazzetto di rucola (io avevo un mix di cicorino e rucola ed ho usato quello)
- poco succo di limone
- olio sale
- pepe verde

Procedimento

1. Mondare e lavare la rucola e stracciarla grossolanamente con le mani.
2. Tagliare il melone a cubetti piccoli e sbriciolare la feta.
3. Riunire tutti gli ingredienti in un'insalatiera ed insaporire con una macinata di pepe verde.
4. Lessare il riso Venere in abbondante acqua bollente salata, fermarne la cottura passandolo sotto un getto di acqua fredda, scolarlo bene e trasferirlo nell'insalatiera con il condimento al melone.
5. Condire il tutto con 4 cucchiaini di olio evo, pochissimo succo di limone, mescolare delicatamente e lasciar riposare un paio d'ore prima di servire.



E ancora una volta dedicata alla dolcissima Puffin, partecipo con questa ricetta a

“Pasta Fredda che Passione”

