

Insalata di riso tricolore con peperoni, piselli, wurstel e formaggio

Ingredienti per 8 persone :

- 550 gr di riso
- 1 peperone grigliato sotto aceto
- 80 gr di cetriolini sotto aceto
- 100 g wurstel
- 250 gr di formaggio a cubetti a piacere
- 150 gr di pisellini freschi
- sale, pepe q.b.
- olio d'oliva q.b.

Preparazione :

Cuocere il riso in abbondante acqua salata per 5 minuti, unire anche i pisellini e continuare la cottura per altri 5 minuti. Scolare, sciacquare sotto acqua fredda e lasciare raffreddare.

Tagliare il peperone, il wurstel, il formaggio e i cetriolini a cubetti, mettere il riso in un insalatiera e unire tutti gli altri ingredienti, insaporendo di sale, pepe e qualche cucchiaino di olio. Lasciare riposare nel frigo per almeno 30 minuti e servire fresco.