



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

200 g Riso venere
150 g Filetti di trota salmonata
1 Mozzarella (125 g)
20 Pomodorini datterini
q.b. Sale
q.b. Olio evo
Qualche foglia Basilico fresco

Bollire il **riso venere** per 40 minuti in acqua leggermente salata. Quando è cotto, scolarlo e passarlo sotto l'acqua fredda.

Nel frattempo, cuocere a vapore il **filetto di trota** per circa 7/8 minuti. Poi lasciarla intiepidire e sminuzzarla a pezzetti.

Consiglio: la trota a vapore è molto leggera e delicata. Se volete renderla più gustosa, potete passarla in padella con un po' di olio. In una insalatiera trasferire il **riso** cotto, la **trota a pezzetti**, la **mozzarella** tagliata a dadini, i **pomodorini** lavati e tagliati a metà.

Condire con **olio evo**.

Aggiustare di **sale** e aggiungere qualche fogliolina di **basilico**. Mescolare bene.

Servire a temperatura ambiente.

RISO VENERE CON TROTA SALMONATA

