Riso in insalata

FACILEeBUONO

10 cucchiai colmi di riso parboiled
200 grammi di tonno in scatola
10 pomodorini
125 grammi di piselli in scatola
10 olive nere
olio d'oliva

Pietanza tipica dell'estate

Cuociamo il riso al dente in acqua salata e 1 cucchiaio di olio d'oliva.
Una volta cotto scoliamolo e sciacquiamolo sotto l'acqua fredda.
Mettiamo il riso in una bacinella di vetro e aggiungiamo tutti gli ingredienti e un filo di olio d'oliva, amalgamiamo per bene e serviamo.

Questo piatto si può preparare in anticipo e tenere in frigorifero.

Il riso in insalata è una pietanza tipica per l'estate. Preferibilmente scegliere la varietà di riso parboiled, poiché mantiene bene la cottura.