



Corona di riso freddo, al basilico e prezzemolo - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

presa da qualche blog...non ricordo quale.

riso
gamberi
il succo di un limone
olio
sale
erbe aromatiche: 3/4 di basilico e 1/4 prezzemolo
pomodorini

Lessare il riso al dente e fermarne la cottura sotto acqua fredda corrente.
Condirlo con un'emulsione di olio, metà succo di limone e un po' di sale.
A parte frullare le erbe con un po' di sale grosso, il restante limone e un filo d'olio.
Condire bene il riso con le erbe e versarlo in uno stampo leggermente unto.



Pressarlo

bene e metterlo a riposo in frigo (anche un giorno).

Nel frattempo, lessare i gamberi, sgusciarli e condirli con olio e sale. Condire anche i pomodorini e comporre il piatto.

Da mangiare freddo.