



Riz colorés & Quartirolo

Ingédients

- 160 g de riz intégral
- 50 g de riz noir Venere
- 50 g de riz rouge
- 1/2 poivron jaune
- 200 g de Quartirolo lombardo DOP
- 50 g de noisettes concassées
- jus et zeste d'un citron non traité
- huile d'olive extra vierge
- poivre blanc
- basilic

Préparation

- Faire cuire les trois variétés de riz séparément dans de l'eau bouillante salée, selon leur temps de cuisson.
- Égoutter les riz et les disposer sur des plaques à pâtisserie pour les refroidir.
- Mélanger le riz noir avec le zeste de citron râpé et assaisonner les riz blanc et rouge avec le jus de citron. Couper le Quartirolo et le poivron en dés, réserver la moitié des dés de poivron.
- Assaisonner les riz avec de l'huile d'olive extra vierge, les dés de poivron jaune, le poivre blanc et quelques feuilles de basilic ciselées.
- Utiliser un emporte-pièce pour faire trois couches de riz, en alternant chacune avec une couche de noisettes et une couche de Quartirolo.
- Avec un blender, mélanger le reste de poivron avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède, 2 cuillères à soupe d'huile et une pincée de sel.
- Passer la sauce obtenue au chinois puis décorer et assaisonner le riz.
- Servir frais.