

## Préparation

Vérifier la qualité et l'origine des produits.

Lavez soigneusement les fruits et la salade.

Faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 15 minutes, l'égoutter et le laisser refroidir.

Couper la pomme en quartiers sans l'éplucher, enlever les pépins, couper les quartiers en plusieurs petits triangles et les placer dans un saladier.

Couper l'ananas en trois segments, enlever les parties superflues, couper la chair en triangles de 3 à 4 millimètres d'épaisseur et les placer dans un saladier.

Couper la tomme en petits morceaux.

Couper les tranches de speck en plusieurs bandes puis en cubes. Faire cuire le speck dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Au moment de servir, placer le tout - riz, pomme, ananas, fromage, speck froid - dans un grand bol et l'assaisonner d'une émulsion d'huile d'olive extra vierge et de jus de citron. Disposer quelques bouquets de mâche au centre de l'assiette et y déposer le contenu fraîchement assaisonné.

**Facultatif**: Remplacer la salade par des feuilles de pissenlit et des fleurs de bourrache et ajouter des cubes de pain aromatisés au romarin.



*e / et*

*Giancarlo Cometto*

*Super U Pontcharra*

*Amitié Pontcharra Rovasenda*

*vi propogono / vous proposent*

***Insalata di riso Sant'Andrea con mele, ananas,  
Tome di Savoia, speck, olio d'oliva, Valeriana e  
limone***

***Salade de riz Sant'Andrea avec pommes, ananas,  
Tomme de Savoie, Speck, huile d'olive, mâche et  
citron***

Riseria di Rovasenda

Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)

Tel: +390161856248 Fax: +390161856977

info@riseriarovasenda.it

www.riseriarovasenda.it



### Ingredienti per 6 persone

200 gr Riso Sant'Andrea  
Mezzo ananas  
Un mela rossa  
200 gr toma di Savoia  
100 gr speck tagliato a fette dallo spessore di 3 millimetri  
100 gr insalata  
½ dl olio extra vergine di oliva  
1 limone  
Sale fino  
Sale grosso

### Ingrédients pour 6 personnes

200 g de riz Sant' Andrea  
Un demi ananas  
Une pomme rouge  
200 g de Tomme de Savoie  
100 g de speck coupé en tranches de 3 mm d'épaisseur  
100 g de salade  
½ dl d'huile d'olive extra vierge  
1 citron  
Sel fin  
Gros sel.

### Preparazione

Controllare la qualità e la provenienza dei prodotti.  
Lavare attentamente la frutta e l'insalata.  
Cuocere il riso in abbondante acqua bollente per 15', scolare e raffreddare.  
Tagliare la mela a spicchi senza pelarla, togliere i semi, tagliare gli spicchi in tanti piccoli triangoli e metterli in una bacinella.  
Tagliare l'ananas in tre spicchi, togliere le parti superflue, tagliare la polpa in triangoli dalle spessore di 3 – 4 millimetri e conservare in bacinella.  
Tagliare la toma in tanti piccoli pezzi.  
Tagliare le fette di speck in tante strisce e poi a cubetti.  
Cuocere lo speck in padella fino a renderlo croccante.  
Per il servizio mettere il tutto “ riso, mela, ananas, formaggio, speck freddo in una bacinella grande e condire con una emulsione di olio extra vergine d'oliva e succo di limone.  
Disporre alcuni ciuffi di insalata al centro del piatto e adagiare sopra il contenuto appena condito.

**Facoltativo:** *sostituire l'insalata con foglie di tarassaco e fiori di borragine e aggiungere cubetti di pane aromatizzato al rosmarino.*

Riseria di Rovasenda  
Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)  
Tel: +390161856248 Fax: +390161856977  
info@riseriarovasenda.it  
www.riseriarovasenda.it

