



 DIFFICOLTÀ : BASSA

 PREPARAZIONE : 25 MIN

 COTTURA : 13 MIN

### INGREDIENTI

- RISO ARBORIO
- ACQUA
- SALE
- MAIONESE
- CONDIRISO
- QUALSIASI COSA SOTTOMANO



### PRESENTAZIONE

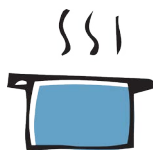
Arriva tempestiva come un singolo reggaeton di **Enrique Iglesias**. L'insalata di riso, da maggio a ottobre, più che un piatto è **una dimostrazione d'affetto**.

### PREPARAZIONE

Come disse **un saggio**: non è insalata, non è risotto... sa soltanto quello che non è.



Per alcuni un abominio, per altri **una manna dal cielo** quando d'estate il verbo cucinare è iscritto nel registro degli indagati.



E con Robie Food il livello è tanto basso quanto accessibile.

#### Cominciamo!

**Bollite il riso** per 12-13 min. in una pentola con acqua e sale (*non scordare nessuno di questi tre ingredienti fondamentali*).

Scolatelo quando è al dente e mettetelo qualche secondo **sotto l'acqua fredda**. Fine.

Condite a vostra discrezione. L'importante è metterci **un cucchiaino abbondante di maionese** alla fine, il **"Let it be"** di tutti gli ingredienti.

Importantissima l'accoppiata **insalata di riso-tupperware** per mantenere una certa coerenza nel percorso universitario.

**Chi ti ama, ti fa l'insalata di riso.**

### LEVEL

### 'DIO RIBELLE DEL METEO'



**È QUASI ESTATE E STA PIOVENDO?**

**PREPARA L'INSALATA DI RISO!**

**IL TEMPO DEVE SAPERE CHI TIENE**

**I PANTALONI IN QUESTA COPPIA.**

**SE IL PIATTO È IN FRIGO, È ESTATE!**

### RICORDATE IL DETTO:

**NON IMPORTA COME LO CHIAMI,  
L'IMPORTANTE È CHE SIA RISO FREDDO**