

Antipasto di riso

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g riso
1 mela verde
150 g piselli
150 g polpa di granchio
1/2 bicchiere panna
1 limone
sale
pepe bianco

Preparazione

Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo, passatelo in una insalatiera; conditelo con la panna battuta insieme al succo del limone passato e spolverizzate con un pizzico di pepe. Aggiungete la mela sbucciata, tagliata a dadetti passati nel succo di limone, i piselli lessati, la polpa di granchio scolata dal suo liquido. Mescolate e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>