

Antipasto mare e monti

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g riso
200 g polpa di granchio
2 zucchine fresche
2 porri
1 costa sedano
100 g maionese
olio d'oliva
1 cucchiaio aceto di vino bianco
1 tubetto maionese
100 g yogurth
1/2 cucchiaio capperi sott'aceto
sale
pepe

Preparazione

Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo al dente, lasciatelo intiepidire e versatelo in una grossa insalatiera. A parte, tagliate a pezzettini la polpa di granchio, grattugiate a filetti sottili le verdure e unitele al riso aggiungendo successivamente un'emulsione di yogurth, olio, aceto, sale e pepe. Mescolate il tutto con cura, fino a quando avrete amalgamato tutti gli ingredienti. Subito dopo, versate il preparato in uno stampo ad anello distribuendo il riso in maniera uniforme e lasciatelo in frigorifero per almeno 1 ora. Dopodichè, capovolgete lo stampo e disponete il contenuto su un piatto piano da portata e servitelo decorato con riccioli di maionese e capperi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>