

# Insalata di riso con pesce e pomodori

## INGREDIENTI:

350 gr di riso,  
400 gr di seppioline piccole,  
250 gr di gamberetti sgusciati,  
1 pomodoro grande,  
5-6 foglie di basilico,  
1 mazzetto di prezzemolo,  
scorza grattugiata di 1 limone,  
olio evo qb,  
sale qb,  
pepe qb.

Lessare le seppioline e i gamberetti in acqua salata per pochi minuti in modo che non diventino duri e farli raffreddare.

Lessare il riso in abbondante acqua salata e farlo raffreddare.

Mentre tutto si raffredda tritare il pomodoro privandolo dei semi in modo che non tiri fuori troppa acqua e condirlo con basilico e prezzemolo tritati, la scorza di limone grattugiata e condire con olio, un pizzico di sale e pepe.

Quando pesce e riso saranno freddi unire al pomodoro mescolare bene e lasciare riposare un po' prima di mangiare in modo che si insaporisca.

Conservare in frigo e avere cura di tirare fuori l'insalata un po' prima di servirla.