

## Insalata di riso con salsa senapata di ananas e curry

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

400 g	Riso a chicco lungo
3 dl	Latte di cocco
4 cucchiaini	Pasta di curry (rosso o giallo)
4 cucchiaini	Mostarda Purée di Ananas-Curry*
½	Ananas
1	Banana
2	Pesche
	Sale, Pepe

### Preparazione

Cuocere il riso e farlo raffreddare. Portare ad ebollizione il latte di cocco con la pasta di curry e la Mostarda Purée di ananas-curry, regolare di sale e di pepe e lasciare raffreddare.

Tagliare la frutta a dadini e tenere da parte alcuni pezzi più grandi per la decorazione.

Mescolare il riso con la salsa e la frutta, disporlo sui piatti e decorare con i pezzi di frutta tenuti da parte.

### Consiglio

Tagliare a dadini 2 petti di pollo, rosolarli ed aggiungerli al riso.



\* in vendita presso Manor

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch