

Insalata di riso venere con salmone, avocado e frutta secca

Ingredienti

150 g di riso venere

3 dl di brodo vegetale

120 g di salmone affumicato (meglio in trancio)

1/2 avocado

50 g di frutta secca spezzettata (noci, nocciole, pistacchi, uva passa e noci brasiliane)

La buccia di 1/2 limone grattugiato

4 cl di olio extravergine di oliva

20 g di burro

Mezza cipolla

2 chiodi di garofano

Preparazione

Cuocere il riso nella modalità [pilaf](#) per il tempo riportato sulla confezione. Nel frattempo tritare grossolanamente la frutta secca, tagliare il salmone e l'avocado.

Tirare fuori il riso dal forno e lasciare raffreddare. Unire il limone grattugiato, il salmone, l'avocado e l'olio. Mescolare bene il tutto, e 10 minuti prima di servirla aggiungere la frutta secca.

Consigli e Curiosità

Servire in abbinamento con un [Traminer aromatico Abbazia di Navicella](#) o in alternativa con un [Riesling Preapositus Abbazia di Navicella](#)