

SALADE DE RIZ et de rapini

4 portions

250 ml	riz italien Arborio PASTENE	1 tasse
8	tomates séchées dans l'huile PASTENE	8
1	botte de rapini, lavés, hachés grossièrement	1
1	oignon rouge, haché	1
1	poivron jaune, haché	1
1	poivron vert, haché	1
1	poivron rouge, haché	1
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	1/3 tasse
45 ml	vinaigre balsamique PASTENE	3 c. à s.
	sel et poivre	

- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire le riz pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter et réserver.
- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les tomates séchées pendant environ 4 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les rapini pendant environ 4 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger l'oignon et les poivrons. Ajouter le riz froid, les tomates séchées et les rapini. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et mélanger de nouveau. Servir aussitôt.

