

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Insalata di riso alla greca

Strawberry · Thursday, September 15th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 300gr riso
- 200gr feta greca
- 300gr cetrioli
- 120 gr yogurt magro greco
- 150gr olive greche
- prezzemolo tritato
- un cipollotto
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In una ciotola ampia, tagliate a rondelle il cipollotto, il cetriolo sbucciato e tagliato a dadini e la feta tagliata a cubetti. Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e mettetelo a raffreddare su di un vassoio, una volta freddo, versate il riso nella ciotola dei cetrioli, aggiungete le olive, lo yogurt, il prezzemolo tritato, il pepe e un filo di olio, mescolate il tutto e buon appetito.

This entry was posted on Thursday, September 15th, 2011 at 5:04 pm and is filed under [Greche](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.