Il riso nero scolato e raffreddato sotto acqua corrente va condito con peperoni, zucchine e carote tutte a crudo e tagliate alla julienne.

Quindi si mette l'erba cipollina tagliata a pezzettini, una spolverata di prezzemolo, pepe nero, gamberi cotti e sgusciati e si condisce il tutto con olio e limone.

è quella che abbiamo gustato alla cena organizzata dal gruppo pesce!

Mi permetto di aggiungere che é fondamentale tagliare tutto finemente, facendo molta attenzione alle dita... Luca