

MINESTRA MARINA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 teste di merluzzo,
- 180 g di riso,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Tritate la cipolla e doratela in 3 cucchiaini di olio; aggiungete 1/2 spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati, le teste di merluzzo ben lavate.

Fate insaporire, versate il vino e quando è evaporato coprite con 100 cl di acqua tiepida.

Lasciate sobbollire 1/2 ora.

Filtrate il brodo con un colino fitto e nel liquido ottenuto cuocete il riso.

Servite.