

RISO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 150 g di tonno sott'olio,
- 3 acciughe diliscate,
- 300 g di pomodori maturi,
- 1 mazzetto di basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritate i pomodori, salateli e conditeli con un filo d'olio.

Tritate insieme il tonno e le acciughe e lavate accuratamente il basilico.

Cuocete il riso al dente, scolatelo bene e versatelo direttamente nei singoli piatti.

Mettete al centro di ogni porzione qualche cucchiaino di pomodoro, un po' di tonno e acciughe, un cucchiaino di olio crudo e alcune foglioline di basilico.