

RISO ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 4 filetti d'acciughe,
- 3 spicchi di aglio,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale.

Far dorare gli spicchi d'aglio nell'olio, unire i filetti d'acciughe e farli sciogliere nell'olio caldo, aggiungere il prezzemolo tritato e levare l'aglio.

Lessare il riso al dente in abbondante acqua salata, condirlo con il sugo preparato e servire.