

RISO E POLIPETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso vialone parboiled,
- 650 g di polipetti puliti,
- 1 tazzina di olio d'oliva,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- poco basilico,
- prezzemolo,
- timo,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 dado per brodo.

Lessate il riso in acqua, dopo averlo lavato bene da crudo perché perda la salda, poi scolatelo e tenetelo da parte. Pulite i polipetti, divideteli in due e poneteli in un recipiente capace meglio se di coccio, con l'olio, le olive tritate fini, il basilico, il prezzemolo e il timo pure tritati, 1 tazza di brodo concentratissimo fatto con il dado e la panna. A fiamma media fate cuocere per 30 minuti circa, in modo che i polipetti prendano il classico colore rosato ma siano cotti al dente.

Il sugo deve restringere ma non troppo.

Formate ora sul piatto da portata uno zoccolo con il riso bollito freddo: al centro versate i polipetti con il sugo; passate qualche istante al forno oppure servite subito.

Il piatto è gustosissimo: non occorre sale (i polipetti sono già abbastanza saporiti).