

RISO TONNATO

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- 4 acciughe,
- 150 g. di tonno sott'olio,
- prezzemolo tritato,
- 50 g. di olio.

Fate lessare il riso in acqua salata e, nel frattempo, lavate e togliete le spine alle acciughe, mettetele poi sul tagliere e tritatele finemente con il tonno e un pugno di prezzemolo.

Fate scaldare in una casseruolina l'olio, unitevi il tonno e le acciughe tritate, lasciate cuocere piano e condite con questa salsa il riso lessato e ben scolato.