

RISO AL POMODORO

INGREDIENTI

- ✓ Riso
- ✓ Salsa di pomodoro
- ✓ Acciughe sottolio
- ✓ Timo fresco
- ✓ Origano fresco
- ✓ Salvia fresca
- ✓ Basilico
- ✓ cipolla
- ✓ formaggio grattugiato (facoltativo)

PREPARAZIONE

- ✓ Soffriggete la cipolla con un po' di olio in una pentola antiaderente
- ✓ Quando la cipolla sarà dorata versate il riso e mescolate
- ✓ Aggiungete la salsa di pomodoro e mescolate
- ✓ Aggiungete due o tre mestolini di acqua
- ✓ Nel frattempo tritate le acciughe e aggiungetele al riso
- ✓ Tritate la salvia, il timo e l'origano
- ✓ Continuate la cottura del riso continuando ad aggiungere acqua sino a quando il riso sarà morbido.
- ✓ Una volta cotto salate a piacere, condite con l'olio e il trito di spezie.

Io ho messo anche il parmigiano. Per le dosi io sono andata a occhio. Per il riso fate come siete abituati di solito o seguite le indicazioni sulla confezione, per la salsa circa un mestolo.