



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Riso con le acciughe



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

### **Ingredienti**

- 400 gr di riso
- 4 acciughe sotto sale
- olio extravergine d'oliva
- un ciuffetto di prezzemolo
- sale

## **Preparazione Riso con le acciughe**

### **Passo 1.**

Tritare il prezzemolo e pulite le acciughe privandole della lisca.

### **Passo 2.**

Cuocete al dente il riso in abbondante acqua salata.

### **Passo 3.**

Mettete in un tegame l'olio e fatevi sciogliere le acciughe, aggiungete il riso ed il prezzemolo.

### **Passo 4.**

Appena tutto ben amalgamato, servire.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)