

Riso all'Acciuga

Ingredienti per 4 persone

.....
360 g di riso fino o superfino
400 g di pomodori maturi
50 g di burro
5 acciughe salate
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
3 cucchiaini di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
5 cucchiaini di formaggio grana
pepe e sale
.....

Diliscate le acciughe. Pelate i pomodori dopo averli immersi per un istante in acqua bollente, eliminate i semi e tagliuzzateli. Tagliate a fettine sottilissime la cipolla, mettetela con 20 g di burro e l'olio in un tegame, lasciate rosolare per un istante.

Sistematelo nel tegame le acciughe e continuate a farle rosolare mescolando spesso, sino a che si sfaldano completamente. Unite i pomodori, salate se necessario, pepate, mescolate e lasciate cuocere a fuoco moderato.

Fate cuocere il riso a fuoco moderato, a recipiente scoperto, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo mondate, lavate il prezzemolo e tritatelo finissimo insieme all'aglio, quindi unitelo ai pomodori.

Scolate il riso, versatelo in una ciotola, unite il grana, il burro rimasto e tutta la salsa, amalgamate bene e servite.