

RISO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 barbabietola già cotta,
- 1 cipolla cotta al forno,
- 8 cipolline sott'aceto,
- 125 g di tonno sott'olio,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 2 cucchiari di aceto di vino,
- 4 cucchiari di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e mettetelo in una terrina.

Nel frattempo pulite barbabietola e cipolla e tagliatele a striscioline.

Tritate le cipolline sott'aceto.

Tritate il tonno e spezzettate le acciughe.

Unite tutti questi ingredienti al riso, aggiungete i capperi, condite con olio, aceto, sale e pepe e mescolate molto bene.