

RISO AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 50 g di capperi,
- 2 cetriolini sott'aceto,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino,
- 2 cucchiaini di basilico e prezzemolo tritati,
- 1 limone,
- sale,
- olio d'oliva.

Lessare il riso in acqua bollente salata.

Intanto rosolare nell'olio il peperoncino e l'aglio, eliminare l'aglio appena sarà dorato e versare nel tegame i capperi e i cetriolini tritati grossolanamente, far insaporire poi unire il succo di limone e le erbe.

Scolare il riso, versarlo nel tegame e saltarlo a fuoco vivace per qualche minuto.

Servire ben caldo.