

RISO AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 400 g di pomodori pelati,
- 75 g di tonno,
- 1 sardina sott'olio,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far rosolare la cipolla tritata con l'olio e la sardina spezzettata, unire i pomodori, il sale, il pepe e far cuocere per 20 minuti; aggiungere il tonno sbriciolato e cuocere ancora 5 minuti.

Cuocere il riso al dente in abbondante acqua salata, condirlo con la salsa preparata e servire.