

RISO ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di riso,
- 2 pomodori maturi,
- 2 cucchiaini di olive nere snocciolate,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- olio per friggere,
- origano,
- sale,
- pepe.

Cuocete il riso al dente in una pentola con abbondante acqua salata.

Nel frattempo sbucciate la cipolla, tritatela e mettetela sul fuoco in una padella con l'olio d'oliva extra-vergine.

Una volta che la cipolla è dorata, aggiungete l'aceto e la pasta di acciughe, mescolando bene con un cucchiaio di legno; pepate, versate il vino e fate insaporire per circa 5 minuti, poi togliete dal fuoco.

Mondate i pomodori e asciugateli, poi tagliateli a spicchi non troppo grossi.

Versate abbondante olio in una padella e, quando sarà ben caldo, posatevi i pomodori.

Fateli friggere 2 o 3 minuti, poi toglieteli e scolateli.

Appoggiateli su carta assorbente da cucina affinché perdano l'unto in eccesso.

Appena il riso sarà cotto al dente, scolatelo e mettetelo in una terrina; unitevi i pomodori fritti, le olive snocciolate, un po' di origano, la salsa alle acciughe e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Questa preparazione è ottima sia tiepida sia fredda.