

PRIMI PIATTI

# Risi e bisato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

300 g di riso  
1 piccola anguilla  
prezzemolo  
aglio  
alloro  
limone  
olio d'oliva  
sale  
pepe  
brodo.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate una manciata di prezzemolo e tritatelo insieme ad uno spicchio d'aglio. Mettetelo poi in una casseruola con un filo d'olio e fatelo rosolare per qualche minuto. Pulite intanto l'anguilla, spellandola, sventrandola e tagliandola a piccoli pezzi. Togliete anche le spine ed aggiungetela al trito rosolato di aglio e prezzemolo. Aggiungete una

foglia di alloro, una spruzzata di succo di limone, salate e portate a cottura versandovi sopra il riso e un bicchiere di brodo.

Mescolate di continuo e quando il brodo sarà evaporato, aggiungetene altro fino a quando il riso e l'anguilla non saranno pronti. Togliete allora il recipiente dal fuoco e spolverizzate con un pizzico di pepe macinato fresco.