

PRIMI PIATTI

Riso con le acciughe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [16 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

RISO 400 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE 4

PREZZEMOLO ½ ciuffi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Se cerchi un piatto che racchiuda in sé tutto il gusto e il sapore del mare, ma che sia anche economico e facile da fare, ti proponiamo il **riso con le acciughe**. Di certo è semplicissimo da realizzare e ti permetterà di fare un'ottima figura a tavola. Un piatto diverso che riscuoterà un grande successo, l'ideale anche quando si hanno poche idee e soprattutto poco tempo a disposizione. Il riso cotto al punto giusto diventa un grande. Se cercate poi altre idee di primi piatti a base di pesce, ti proponiamo anche le [seppie con risotto](#), davvero ottime!

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il riso con le acciughe per prima cosa lavate e diliscatele e tritate il prezzemolo.

Lessate il riso al dente in abbondante acqua salata.



2 Stemperate le acciughe in un tegame con un po' d'olio, aggiungetevi il riso ed il prezzemolo tritato.





3 Appena tutto è ben amalgamato, portate in tavola.

CONSIGLIO

Quale riso è preferibile usare?

Puoi usare un buon vialone o il carnaroli.

Posso utilizzare anche le acciughe sottosale?

Sì vanno bene anche quelle ma occhio a regolare il sale in cottura.

Ho comprato più acciughe del previsto, cos'altro potrei fare?

Puoi friggerle, oppure puoi fare la ricetta delle acciughe gratinate, favolose!