

PRIMI PIATTI

# Riso in brodo di pesce-cappone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



## PREPARAZIONE

**1** Mettere in acqua fredda, con tutti gli odori e gli aromi, alcuni pesci-cappone liberati dalle interiora (lasciando la testa).

Portare lentamente l'acqua in abollizione e lasciare cuocere per una trentina di minuti.

Si otterrà un brodo saporitissimo nel quale cuocere il riso.

Durante la cottura aggiungere un trito di prezzemolo.