



Risotto aglio, olio, peperoncino e polvere di acciuga

Ricetta di Zen And Cook (GE)

Ingredienti

- 350g di riso carnaroli
- 1 litro e mezzo circa di acqua bollente/brodo
- 35g di parmigiano reggiano grattugiato
- 35 g olio extra vergine di oliva
- Olio per tostatura
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 acciughe sott'olio o sotto sale



Procedimento

Preparare la polvere di acciughe, mettere i filetti dissalati in una ciotolina e coprire con pellicola adatta a microonde. Cuocere nel microonde per 2 minuti alla massima potenza. Far raffreddare e sbriciolare con le mani. Iniziare la preparazione del risotto, dopo la seconda acqua aggiungete lo spicchio d'aglio tritato, il peperoncino e portate a cottura, mantecate con olio, parmigiano e prezzemolo. Decorate con la polvere di acciuga.