

PRIMI PIATTI

Riso e polipetti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Riso vialone parboiled	250 g
Polipetti puliti	650 g
Olio d'oliva	1 tazza
Olive verdi snocciolate	50 g
Basilico	poco
Prezzemolo	
Timo	
Panna	2 cucchiari
Dado per brodo	1

Preparazione

- 1 Lessate il riso in acqua, dopo averlo lavato bene da crudo perché perda la salda, poi scolatelo e tenetelo da parte.
- 2 Pulite i polipetti, divideteli in due e poneteli in un recipiente capace meglio se di coccio, con l'olio, le olive tritate fini, il basilico, il prezzemolo e il timo pure tritati, 1 tazza di brodo concentratissimo fatto con il dado e la panna.
- 3 A fiamma media fate cuocere per 30 minuti circa, in modo che i polipetti prendano il classico colore rosato ma siano cotti al dente. Il sugo deve restringe ma non troppo.
- 4 Formate ora sul piatto da portata uno zoccolo con il riso bollito freddo: al centro versate i polipetti con il sugo; passate qualche istante al forno oppure servite subito.
- 5 Il piatto è gustosissimo: non occorre sale (i polipetti sono già abbastanza saporiti).