

Riso alla Catalana

Tipo: Primo piatto

Per 8 persone

Tempo di realizzazione 20 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti:

- 20 olive nere
- Vincotto Primitivo Agrodolce a piacere
- 2 bustine di zafferano
- Sale e pepe nero (quanto basta)
- 20 olive verdi
- 500 gr. di peperoni
- 2 cucchiaini di capperi
- 300 gr. di riso
- 200 gr. di tonno sott'olio
- 300 gr. di pisellini

Procedimento:

1. Dopo aver pulito e tolto i semi ai peperoni tagliateli in sottilissime fettine
2. Sminuzzate il tonno e tutti gli altri ingredienti in una capiente ciotola condendo il tutto con olio sale e il *Vincotto Primitivo Agrodolce*. Aggiungeteci anche 2 bustine di zafferano sciolte in una tazzina da caffè colma d'acqua.
3. Lessate il riso rispettando i tempi di cottura indicati sulla confezione. Fatelo raffreddare e aggiungetelo agli altri ingredienti.
4. Aggiungete dell'altro *Vincotto Primitivo Agrodolce* a vostro piacere.
5. Servite freddo.