

## Riso alla turca *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Insaporire la salsiccia, fatta a pezzi, nell'olio. In un tegame fate imbiondire nel burro la cipolla, la lattuga (già lessata e tritata grossolanamente), il peperone arrostito, spellato e tagliato a listarelle, sale e pepe e fate insaporire il tutto. Aggiungere poi i pomodori, pelati e a pezzi, e un pizzico di zafferano; cuocere per 15 minuti, quindi unire la salsiccia e al momento di servire, versatelo caldo sul riso pilaff.

### Informazioni

**Preparazione** 35 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Riso** 600 grammi (pilaff)

**Salsicce** 100 grammi

**Burro** 80 grammi

**Olio** (1/2 Bicchiere Olio D'oliva)

**Lattuga** (2 Cuori Insalata Lattuga)

**Pomodori** (2 pomodori)

**Peperoni rossi** (1 peperone rosso)

**Cipolle**

**Zafferano** (1 pizzico di zafferano)

**Sale**

**Pepe**