

SECONDI PIATTI

Aragoste malgascse con riso

LUOGO: Africa / Madagascar

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

ARAGOSTA polpa e cotta - 2
RISO A CHICCO LUNGO 450 gr
LATTE DI COCCO 400 gr
POMODORI grossi ,tritati - 4
ZENZERO fresco e grattugiato - 5 cm
OLIO DI OLIVA 2 cucchiaini da tavola
CIPOLLE tritata finemente - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il riso in una casseruola di medie dimensioni insieme al latte di cocco e portare ad ebollizione, quindi riducete il fuoco e fate sobbollire per 15 minuti, aggiungendo un po' d'acqua se necessario.



2 Nel frattempo, scaldate l'olio in un'altra casseruola, aggiungetevi i pomodori, le cipolle, l'aglio e lo zenzero e saltate il tutto per 10 minuti a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.





- 3 Ricavate la polpa dalle aragoste ed unitela al sugo di pomodoro, salate, miscelate bene e cuocete, mescolando per circa 5 minuti o fino a che tutti gli ingredienti si siano ben scaldati.



- 4 Per servire, trasferite il riso nei piatti e, con un cucchiaio, versate un po' di salsa d'aragosta sopra il riso. Servite il piatto immediatamente.