

SECONDI PIATTI

Arroz Tapado

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO BASMATI 1 tazza
ACQUA 1 e 1/2 tazza -
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PAPRIKA DOLCE cucchiaino - 1
OLIO 5 cucchiaini da tavola
CARNE MACINATA 500 gr
DADO 1
POMODORO PELATO 2
UVETTA SULTANINA 2 cucchiaini da tavola
OLIVE NERE 10 gr
UOVA SODE 2

PREPARAZIONE

1 Mettere un cucchiaino d'olio d'oliva in una pentola con uno spicchio d'aglio dopo

aggiungere il riso e un cucchiaino di sale, mescolare bene, aggiungere l'acqua, lasciare bollire per tre minuti e dopo mettere il coperchio, lasciar cuocere a fuoco basso per 15 minuti (fino a quando, mettendo una forchetta si sente che il riso comincia a attaccare sul fondo).

Friggere la cipolla, uno spicchio d'aglio, la paprika nell'olio.



2 Aggiungere la carne , mescolare bene e se volete aggiungere anche il dado.





3 Quando la carne cambia di colore aggiungere i pomodori e mescolare bene.



- 4 Ritirare del fuoco e aggiungere l'uvette, le olive (e se volete le uova sode tagliate a pezzettini).



- 5 Prendere le vaschette e coprire con poco olio tutti i lati e stendere uno strato di riso bello compatto.



6 Procedere con uno strato di carne.



7 Infine uno strato di riso.



8 Mettere in forno mezz'ora a 100°C.

Capovolgere.

