

SECONDI PIATTI

Barik karakasis

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Barik karakasis, un piatto somalo che significa riso cotto separatamente...infatti nella sua preparazione il riso si cuoce a parte per servirlo come contorno alla preparazione a base di carne. frangipane ce l'ha fatto conoscere, vediamo come l'ha realizzato.

INGREDIENTI

2 polli ruspanti
1 spalla d'agnello
sedano
carote
1 cipolla
15 chiodi di garofano
4 patate
6 bicchieri di riso
coriandolo
cardamomo
cumino
cannella
banane
zighinik
lattuga
aneto
zafferano
uva passa.

PREPARAZIONE

- 1 Con due polli ruspanti, una spalla d'agnello, sedano, carote, una cipolla intera steccata con 15 chiodi di garofano, preparare un brodo; dopo averlo schiumato aggiungere del pepe in grani, due foglie di alloro ed aneto in polvere.



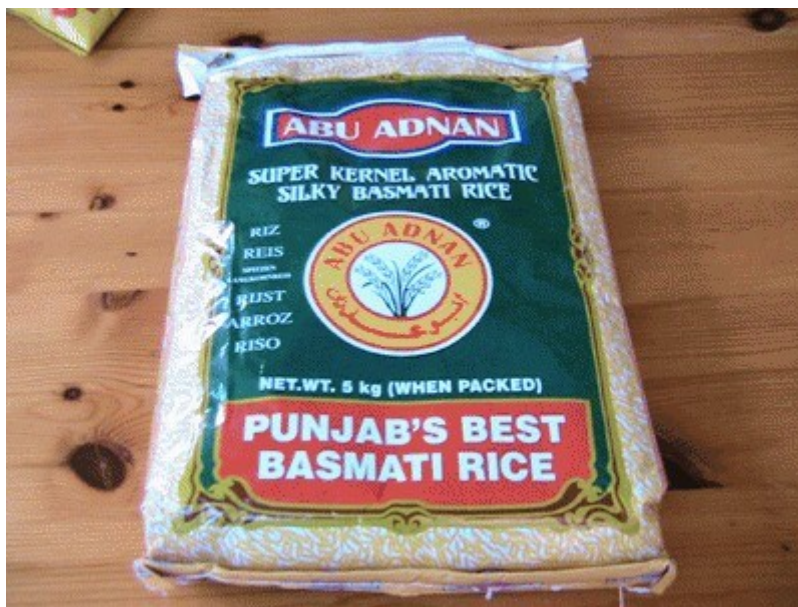
- 2 Una volta cotto il brodo, tagliare delle patate a bastoncini e cominciare a friggerle.



- 3 Appena dorate, aggiungere del brodo con dello zafferano sciolto e cuocere finché non sarà evaporato.



- 4 Preparare il riso, ne occorrono 6 bicchieri.



5 Con dell'olio rosolare della cipolla.



6 Aggiungere il riso.



7 Unire immediatamente semi di coriandolo, cardamomo, cumino e cannella.





8 Unire il brodo bollente in quantità doppia rispetto al riso.



9 Quando il riso sarà quasi cotto unire del brodo con dello zafferano sciolto dentro.



- 10 Nel frattempo scaldare le carni usate per cuocere il brodo in due padelle separate. Scottare con olio e cipolla dell'uva passa, precedentemente ammollata in acqua calda.



- 11 Impiattare il riso cospargendolo con l'uva passa.



12 Accompagnare con banane a pezzi, foglie di lattuga e zighinik, che è una salsa molto piccante e speziata.

