

PRIMI PIATTI

Carote piselli e riso del bangladesh

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI AMMOLLO*



INGREDIENTI

RISO 320 gr

CAROTE 2

PISELLI 100 gr

CUMINO 1 cucchiaio da tè

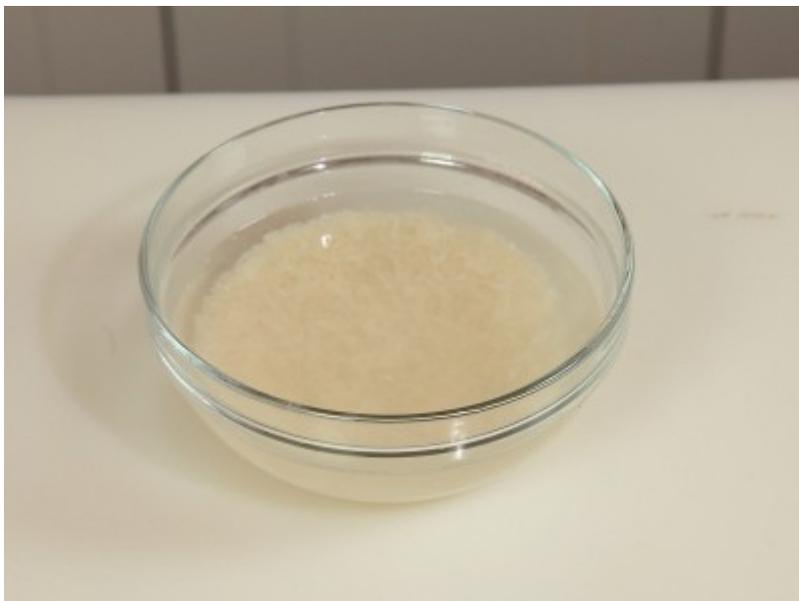
ALLORO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate e mettete il riso in ammollo in acqua per un'ora.



2 Scolate bene il riso e fatelo riposare.

Nel frattempo, lavate, sbucciate e tagliate a dadini le carote.

Scaldate l'olio in una casseruola, aggiungete le foglie d'alloro, i semi di cumino e cuocete per ½ minuto.



3 Unite, quindi, le carote ed i piselli e fate cuocere per 3 minuti.



4 Aggiungete, ora, il riso e 600 ml d'acqua.



5 Regolate di sale, mescolate bene gli ingredienti, incoperchiate e portate gli ingredienti a cottura.