

PRIMI PIATTI

Kushari Lenticchie, riso e pasta

LUOGO: *Africa / Egitto*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Kushari ovvero riso, pasta e lenticchie servite con delle deliziose e saporite cipolle come nella tradizione egiziana.

INGREDIENTI

LENTICCHIE 1 tazza
RISO 1 tazza
DITALI 1 tazza
CIPOLLE grosse , tritate - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tè
SALSA DI POMODORO PRONTA 2 tazze
PEPERONCINI PICCANTI (facoltativo) -
SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocete le lenticchie in acqua bollente salata fino a che siano tenere. Scolatele.

Cuocete il riso nell'acqua bollente salata e scolatelo.

Cuocete i maccheroni, preferibilmente i ditaloni, scolatela, sciacquatela e scolatela nuovamente.

Mettete le lenticchie, il riso e la pasta in una pentola.

Friggete le cipolle nell'olio fino a che siano abbastanza dorate, quindi rimuovetele e mettetele su di un foglio di carta assorbente e versate l'olio nel composto di lenticchie.

Rimettete la pentola sul fuoco e cuocete per 7/10 minuti, mescolando spesso per evitare che il composto si attacchi al fondo. Servite cospargendo ciascuna porzione con salsa di pomodoro e cipolle fritte. Cospargete anche con peperoncino se desiderato.