

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Condimento al riso e orzo

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso
- 2 cucchiaini di sale
- 3 cucchiai di burro ridotto
- ½ tazza d'orzo
- 4 tazze di acqua bollente
- cannella

PREPARAZIONE

1 Immergete il riso in acqua calda con 1 cucchiaino di sale per 1 ora.

Sciacquate il riso completamente nell'acqua e scolatelo.

Sciogliete il burro in una casseruola e aggiungetevi l'orzo. Mescolate fino a doratura.

Aggiungete il riso e mescolate dolcemente per circa 2 minuti.

Aggiungete l'acqua bollente e 1 cucchiaino di sale, quindi cuocete a fuoco lento con la casseruola coperta fino a che tutta l'acqua sia stata assorbita (circa 20 minuti).

Cospargete di cannella una volta pronto. Usate questo composto per farcire un volatile di 3kg.