

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Condimento di frattaglie e riso

LUOGO: Asia / Siria

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di burro ridotto
- 200g di frattaglie tritate
- ½ tazza di noccioline
- 2 tazze di brodo di pollo
- ½ cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Immergete il riso in acqua calda con 1 cucchiaino di sale per 1 ora. Sciacquate il riso completamente in acqua e scolatelo.

Fate sciogliere, ora, il burro in padella e aggiungetevi le frattaglie, quindi saltatele, aggiungetevi le noccioline e mescolate fino a doratura.

Aggiungete, quindi, il riso e mescolate dolcemente per circa 2 minuti, aggiungetevi il brodo di pollo bollente e ½ cucchiaino di sale.

Coprite la casseruola e cuocete a fuoco lento per 25 minuti.

Usate questo composto per farcire un volatile di 2kg.