

PRIMI PIATTI

Frittata di riso e azuki

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di purea di azuki
- 2 tazze di riso cotto
- 2 cucchiaini di farina
- 1 scalogno tritato
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di timo
- basilico
- olio di sesamo.

PREPARAZIONE

1 Amalgamate bene la purea di azuki col riso, la farina, lo scalogno, l'aglio, il prezzemolo fino ad ottenere un impasto di una certa consistenza. Stendete con cura l'impasto fino a coprire il fondo di una padella pennellata con olio e fate cuocere entrambi i lati fino a che la doratura non li abbia resi croccanti. Servite la frittata accompagnata da verdura mista di stagione.