

PRIMI PIATTI

Jollof rice

LUOGO: Africa / Nigeria

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



INGREDIENTI

4 tazze di riso bianco
2 pomodori e 1 peperone (senza semi se non vi piacciono le cose troppo piccanti)
oppure 220gr di salsa di pomodoro in scatola e 85gr di pasta di pomodoro in scatola
cipolla
sale
peperoncino rosso essiccato (come il peperoncino di Cayenna)
brodo di carne (circa 1 tazza o 1/4 di litro) o dadi per il brodo (circa 4)
acqua.

PREPARAZIONE

1 Anche se il riso è piuttosto pulito, sciacquatelo prima di cuocerlo. Mettere il riso e circa 6

tazze (circa 1 1/2 litri) d'acqua in una casseruola e metterla a fuoco alto. (Qualcuno potrebbe preferire bollire l'acqua e poi aggiungere il riso all'acqua bollente. Va bene anche così).

Se usate ingredienti freschi (pomodori e peperoni) passarli fino a che ne esca un composto morbido (potete anche macinare le cipolle con questo composto). Lasciar cuocere il riso per 10-15 minuti.

Aggiungere il preparato di pomodoro e peperone oppure la salsa e la pasta di pomodoro. Se non avete aggiunto le cipolle, potete affettarle o tagliarle a cubetti ora e aggiungerle al composto nella casseruola.

Aggiungere acqua sufficiente per far cuocere completamente il riso (se non scolate il riso, è meglio aggiungerne un po' alla volta controllando la cottura del riso).

Se avete del brodo di carne avanzato potete aggiungerlo, altrimenti, a meno che siate vegetariani, aggiungete 4 dadi.

Aggiungere circa 2 cucchiaini di sale e circa 1/2 cucchiaino di peperoncino secco (ne potete aggiungere a piacere una volta preparato il piatto).

Lasciar cuocere il riso fino a che sia soffice. Se non è asciutto a questo punto, allora abbassare il fuoco in modo tale che l'eccesso d'acqua si assorba senza che il riso scuocia. (qualcuno ripassa in forno il tutto a 170°C) Una volta cotto, aggiungere sale o pepe se preferite.