

PRIMI PIATTI

Kashmiri Pulao

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso basmati
- 2 tazze di latte
- ½ tazza di panna montata
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di semi di cumino
- 3 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- 3 cardamomi
- 1 foglia d'alloro
- 2 cucchiaini di burro chiarificato
- 1 tazza di frutta mista in scatola sminuzzata
(dopo averla scolata)
- 2-3 petali di rosa edibili
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

1 Lavare e immergere il riso in acqua per 15-20 minuti. Scolare il riso e metterlo da parte. Miscelare il latte, la panna, lo zucchero ed il sale. Scaldare il burro chiarificato in una padella. Aggiungere i semi di cumino, la cannella, le foglie di alloro, i cardamomi e i chiodi di garofano. Lasciare che inizino a scoppiettare. Aggiungere il riso e friggerlo nel burro chiarificato per 2 minuti. Aggiungere il preparato di latte e panna. Aggiungere ½ tazza d'acqua. Portare ad ebollizione, coprire e sobbollire fino a cottura ultimata del riso. Incorporare la frutta scolata. Guarnire cospargendo di petali di rosa sminuzzati.

Servire caldo con Dal di curry o Tadka

NOTE