

SECONDI PIATTI

# Kedgeree

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



## INGREDIENTI

- ¾ tazza di riso a grano lungo
- 1 cucchiaino di sale
- 3 uova
- 300g di filetti di pesce affumicato o tonno  
in scatola
- 40g di burro
- 1 cipolla
- ½ tazza di panna
- 1 foglia d'alloro
- noce moscata grattugiata fresca a piacere
- sale e pepe a piacere
- ¼ tazza di prezzemolo tritato fresco
- ½ cucchiaino di paprika affumicata  
(facoltativo)

# PREPARAZIONE

**1** Lavate il riso sotto l'acqua fredda fino a che non ci siano più residui nell'acqua. Mettete il riso in una grossa casseruola d'acqua e portate ad ebollizione, aggiungete un cucchiaino di sale e continuate a bollire per 10-15 minuti fino a che il riso sia tenero. Non mescolate il riso ma scolatelo e mettetelo da parte. Portate un'altra casseruola d'acqua ad ebollizione, metteteci dentro 3 uova e fate bollire per esattamente 7 minuti. Rimuovete le uova dal fuoco e mettetele, immediatamente, in acqua ghiacciata per fermare la cottura. Una volta raffreddate, togliete i gusci e affettatele finemente. Con una forchetta rompete delicatamente i filetti di pesce affumicato. Controllate attentamente e rimuovete le lisce. Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo. Scaldate dolcemente la panna in una casseruola e mettetevi in infusione la foglia di alloro e la noce moscata grattugiata finemente.

In una grossa casseruola sciogliete il burro, aggiungetevi la cipolla e saltatela fino a che sia trasparente. Aggiungete il riso cotto e il pesce sminuzzato e scaldate il tutto. Versateci la panna infusa e mescolate per amalgamare il tutto, controllate il sapore e aggiungete più sale e pepe a piacere. Continuate a scaldare e, quando il composto è ben caldo, versate il composto di riso in un piatto da portata.

Disponeteci sopra metà delle fette di uovo, cospargete di prezzemolo tritato. Continuate a disporre a strati la seconda metà di riso e ciò che rimane delle fette di uovo e prezzemolo. Infine guarnite con una spolverata di paprika affumicata e servite.

## NOTE

Il Kedgeree ha origine da un piatto indiano conosciuto come Kicheri. Questo piatto classico è solitamente servito in Inghilterra per colazione o per una cena leggera.