

PRIMI PIATTI

Khicri

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- ½ tazza di lenticchie
- 4 tazze di acqua bollente
- 1 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di coriandolo in polvere
- zenzero in polvere
- 3 chiodi di garofano
- 2 cucchiari di garam-masala
- 60 g di burro
- 2 cipolle tritate.

PREPARAZIONE

- 1 Tenete le lenticchie a bagno in acqua fredda salata per 12-24 ore; lavatele, scolatele. Riunite le lenticchie, il riso, l'acqua bollente, il sale, le spezie; mettete al fuoco e quando lenticchie e riso sono cotti scolate. Intanto avrete fatto soffriggere nel burro le cipolle tritate; quando sono dorate unite il riso e le lenticchie e fateli insaporire per 5 minuti su

una fiamma dolce, mescolando. Questo piatto è particolarmente buono se servito con yogurt o con sottaceti.