

ZUPPE E MINESTRE

Muttar Pulao

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 30 g di burro
- 1 pezzetto di cannella
- 4 chiodi di garofano
- ½ cucchiaino di semi di cumino
- 1 tazza di riso
- 2 cucchiaini di sale
- 1 tazza di piselli freschi
- 3 tazze di acqua bollente.

PREPARAZIONE

- 1 Fondete il burro in una larga casseruola; unite cannella, chiodi di garofano e semi di cumino e fate rosolare a fuoco dolce per 2-3 minuti. Unite il riso, i piselli, il sale e fate rosolare mescolando per qualche minuto. Sempre mescolando, unite l'acqua bollente. Coprite, riducete la fiamma al minimo e cuocete per 45 minuti. Servite caldo.