

PRIMI PIATTI

Nasi kuning

LUOGO: Asia / Indonesia

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



INGREDIENTI

- 2 tazze da tè di riso
- 3 tazze di latte di cocco
- ½ cucchiaino di sale
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di curcuma.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite il riso e il latte di cocco, aggiungete il sale, la curcuma e la foglia di alloro, in una pesante pentola d'alluminio; su fiamma vivace, portate rapidamente ad ebollizione. Quando tutto il latte di cocco è stato assorbito dal riso, riducete la fiamma al minimo. In 20 minuti al massimo il riso dovrebbe essere tenero.