

PRIMI PIATTI

Riso al caglio

LUOGO: [Asia](#) / [Bangladesh](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- 2 tazze di caglio/yogurt
- 4 cucchiaini di burro liquefatto ottenuto da latte di bufala/burro
- semi di mostarda
- foglie di curry
- 4 peperoncini verdi (tritati)
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Bollire il riso e farlo riposare. In una casseruola mettere il burro liquefatto ottenuto da latte di bufala, i semi di mostarda, i peperoncini verdi - le foglie di curry e saltare in padella per 5 minuti.
Sbattere lo yogurt e incorporarlo nel preparato. Continuare a mescolare fino a che giunge a bollitura e stare attenti che non formi dei grumi.
Versare il riso bollito nella casseruola e mischiare bene.

Servire caldo con sottaceti.