

SECONDI PIATTI

Wali wa Nazi - Riso al cocco

LUOGO: *Africa / Kenya*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

RISO 2 tazze

POLPA DI COCCO grande oppure 2
piccole, grattugiata - 1

ACQUA

SALE

Il Wali wa Nazi è un piatto che risale le magnifiche coste del Kenya e si trova oggi anche nelle città dell'interno, dove diventa una delle varianti più buone e diffuse del riso! Fresco e dal profumo inconfondibile di cocco, è perfetto per essere servito con carne e pesce ed è davvero facile da preparare! Fatelo diventare un jolly della vostra cucina!

PREPARAZIONE

1 Coprite il cocco grattugiato con l'acqua bollente e spremetelo per ottenere la prima parte di latte cremoso. Mettete il latte ottenuto da parte.

Aggiungete più acqua calda e schiacciate nuovamente per ottenere un latte meno denso.

Lavate il riso tre volte in acqua fredda.



2 Trasferite il latte di cocco ottenuto in una casseruola con un po' di sale e lasciate che raggiunga quasi il punto d'ebollizione. Aggiungete il riso lavato e mescolate attentamente.



3 Continuate a mescolare così da evitare che si bruci.

Aggiungete il latte di cocco denso/cremoso e continuate a mescolare a fuoco moderato.



4 Coprite il riso con della carta assorbente, mettete il coperchio sulla pentola ed un peso per sigillare, cuocete al vapore per circa 25 minuti a fuoco molto basso fino a che sia pronto per essere servito.



5 Il riso al cocco può essere servito con del pollo o il pesce o da solo con verdura o con curry.

NOTE

Un piatto che è nato dalle popolazioni della costa del Kenya.