

PRIMI PIATTI

## Riso al curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

400 g riso parboiled  
1 cipolla  
1/2 melanzana nera  
brodo vegetale  
2 cucchiari curry  
sale  
pepe  
olio

### PREPARAZIONE

**1** Aggiungete al brodo una cucchiaino di curry ed uno di sale.

In un tegame soffriggete la cipolla tritata con l'olio e la melanzana precedentemente lavata, asciugata e tagliata a pezzetti.

Appena la cipolla diventa trasparente, aggiungete il riso e fatelo perlare qualche minuto.

Cominciate ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta, facendolo asciugare prima di versarne altro.

Dopo circa 20-25 minuti, togliete il tegame dal fuoco ed aggiungete un altro cucchiaino di curry e una macinata di pepe fresco direttamente nel risotto.

Girate bene, servite subito.