

PRIMI PIATTI

Riso al limone

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- 1 tazza di verdure miste
- 1 limone
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaino di semi di mostarda
- 1 cucchiaino di Urad dal (moong dal lavato)
- 1 cucchiaino di Chana Dal (dal di ceci bengal)
- un pugno d'anacardi
- un pugno di uvetta
- un pizzico di curcuma.

PREPARAZIONE

1 Cuocere il riso. Scaldare l'olio e aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione de limone e cuocere fino a cottura ultimata. Ora miscelare il riso cotto e gli altri ingredienti cotti un una padella e aggiungere il succo di limone. Servire caldo.