

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Riso al vapore

LUOGO: Asia / Giappone

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



INGREDIENTI

1 tazza da tè di riso

1 e ½ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

1 Mettete il riso in una pesante casseruola di 1 litro di capacità; aggiungete l'acqua, mettete su un fuoco vivace, portate a forte bollore. Coprite e diminuite la fiamma per cuocere 10 minuti a fuoco medio. Riducete ancora la fiamma e cuocete altri 10 minuti a fuoco minimo.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare altri 10 minuti; servite.

Per tutta la durata della cottura non dovete togliere il coperchio né mescolare.

NOTE

I giapponesi preferiscono il riso nel modo più semplice, senza aggiunta d'altri sapori – nemmeno sale -

, con i grani ancora sodi ma leggermente collosi. Così preparato, il riso serve quasi di sfondo ai gusti degli altri cibi, ai quali dà risalto.