

PRIMI PIATTI

# Riso alla brasiliana

LUOGO: Sud America / Brasile

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



## INGREDIENTI

- 1 tazza di olio d'oliva
- 12 spicchi d'aglio affettati molto finemente
- ¼ tazza di semi di zucca sbucciati
- 4 tazze di riso a grano lungo
- 1 cipolla sminuzzata
- 8 tazze d'acqua
- sale a piacere

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola pesante, aggiungete l'olio d'oliva e affettate l'aglio. Scaldate l'olio a fuoco lento e cuocete l'aglio lentamente fino a che diventi di color dorato e croccante. Scolate e mettetelo su di un tovagliolo di carta.

In una padella piccola, tostate i semi di zucca, quindi macinateli.

Trasferite ¼ tazza di olio d'oliva in una grossa casseruola e saltate la cipolla ed il riso per 2 minuti.

Aggiungete, quindi l'acqua ed il sale, portate ad ebollizione, quindi abbassate il fuoco,

coprite e lasciate sobbollire a fuoco basso per 12 minuti.

Spegnete il fuoco e fate riposare per 7 minuti o di più, non alzate il coperchio. Servite con i semi di zucca macinati distribuiti sopra e le fettine di aglio croccanti.

Cospargete con della salsa piccante.