

PRIMI PIATTI

Riso alla cantonese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **riso alla cantonese**, chi non lo conosce? Bandiera della cucina cinese in Italia, è un piatto che ormai può essere replicato facilmente anche nelle nostre cucine!

Il riso cantonese è uno di quei piatti che piace molto sia ai grandi che ai piccoli. La ricetta del riso alla cantonese è davvero semplicissima e vedrete che seguendo i nostri consigli vi verrà in maniera eccellente!

Buono e anche bello, il riso alla cantonese, con i suoi colori, è perfetto anche come work food! Farlo in casa non è affatto difficile, seguite il nostro passo passo e verrà in maniera perfetta! Un secondo piatto da abbinare in un menù etnico? Pollo allo zenzero al vapore, davvero ottimo!

Se poi amate il riso, ecco per voi altre idee imperdibili:

riso al forno

riso alla pizzaiola

riso alla milanese
riso alla parmigiana

INGREDIENTI

RISO A CHICCO LUNGO 240 gr

PISELLI 250 gr

PROSCIUTTO COTTO tagliata alta - 1 fetta

CIPOLLOTTI freschi - 2

OLIO DI ARACHIDI 3 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA chiara - 2 cucchiaini da tavola

UOVA 4

SALE

Preparazione

1 Per fare il riso alla cantonese, cuocete il riso per assorbimento: versate il riso in una casseruola e aggiungete il doppio dell'acqua rispetto al peso del riso ed il sale.

Fate bollire il riso a fuoco medio fino a che l'acqua non sia stata completamente assorbita.

Nel frattempo lessate i piselli in acqua salata.



2 Affettate i cipollotti e tagliate il prosciutto cotto a dadini piuttosto piccoli.



- 3** Preparate le uova: sbattetele in una ciotolina con un pizzico di sale. Mettete sul fuoco una padella con poco olio di semi e fate prendere calore.

Versate le uova nella padella e lasciate rapprendere per qualche secondo.





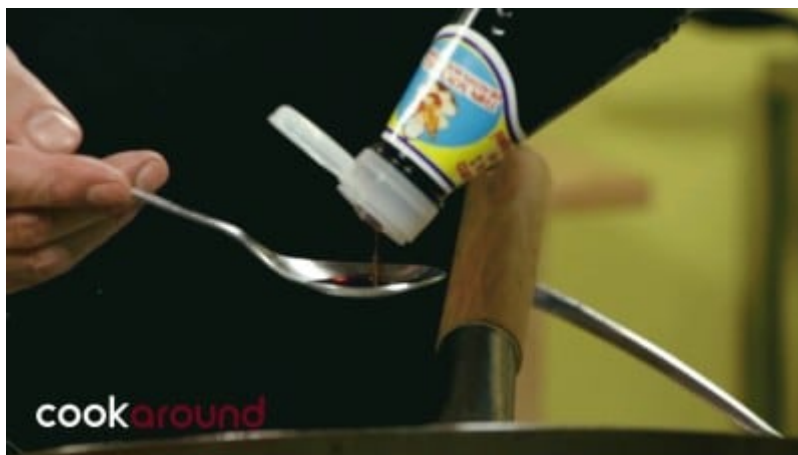
- 4 Rompete le uova con un mestolo di legno come per farle strapazzate, in questo modo si velocizzerà la cottura e non prenderanno troppo colore.



- 5 Scaldate un wok con dell'olio di semi, unite i cipollotti, i piselli, il riso e mescolate il tutto.



- 6 A questo punto incorporate la salsa di soia, un pizzico di sale, il prosciutto cotto e le uova; lasciate scaldare gli ingredienti tutti insieme per qualche secondo.



7 Servite il risotto alla cantonese ben caldo.

Consiglio