

PRIMI PIATTI

# Riso alla cantonese

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

½ kg di riso lungo  
piselli freschi o surgelati  
2 fette di prosciutto cotto tagliato a dadini  
3 uova  
sale  
olio di semi  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una padella il riso con acqua fredda, che lo superi di un centimetro e mezzo. Far bollire a fuoco medio vivace. Quando bolle abbassare il fuoco al minimo, girare molto bene il riso, coprire e cuocere per 15-18 minuti circa. A parte battere le uova con il sale, fare tre frittatine sottili e tagliarle a pezzettini. Quando tutto è pronto mettere 4 cucchiaini di olio di semi in una padella grande, far soffriggere i piselli a fuoco medio-alto fino a cottura. Abbassare il fuoco, aggiungere il prosciutto, le frittatine a pezzettini, il riso. Aggiungere il sale e un po' di pepe con fuoco al minimo, girando continuamente finché

tutto è mescolato bene e servire.