

PRIMI PIATTI

Riso allo yogurt

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 6 tazze di riso cotto
- 1 tazza di semi di mostarda
- 3 tazze di yogurt semplice
- ¼ tazza di panna acida
- 10 foglie di curry
- 2 peperoncini verdi tritati finemente
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate finemente
- 1 cucchiaino di zenzero tritato finemente
- 1 peperoncino rosso essiccato
- un pizzico di assafetida
- sale a piacere
- 1 cucchiaio di olio.

PREPARAZIONE

1 In una padella ampia disporre il riso cotto e aggiungere la panna acida e lo yogurt e miscelare bene. In un'altra padella scaldare l'olio e mettere l'asafetida, foglie di curry, peperoncini verdi, zenzero, peperoncino rosso, semi di mostarda e gli altri ingredienti. Quando i semi di mostarda iniziano a scoppiettare spegnere il fuoco e trasferire il contenuto della padella insieme allo yogurt misto al riso. Miscelare bene se necessario e aggiungere un po' d'acqua.

Servire con sottaceti

NOTE