

PRIMI PIATTI

Riso aromatizzato alla menta

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso basmati
- 1 tazza di foglie di menta fresche
- 1 tazza di piselli verdi freschi
- 1 grossa cipolla affettata
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero e aglio
- 1 cucchiaino di pasta di peperoncino verde
- 3 cucchiaini di burro chiarificato
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire e lavare il riso. Immergerlo in acqua per 15-20 minuti. Scaldare il burro chiarificato in una padella e cuocere le cipolle affettate fino a doratura. Quindi aggiungere la pasta di zenzero e aglio e quella di peperoncino. Cuocere fino a che ne scaturisca un aroma forte. Ora aggiungere i piselli verdi e il riso scolato. Aggiungere 4 tazze d'acqua e sale a piacere.

Quando il pulao è quasi pronto incorporare con le foglie di menta e lasciar sobbollire per un paio di minuti.

Servire caldo con raita di cetriolo

NOTE