

PRIMI PIATTI

Riso bollito alla cinese

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- 2 tazze d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire in una casseruola e aggiunete il riso. Quando l'acqua riprende l'ebollizione date una mescolate sola, coprite bene, diminuite la fiamma e cuocete per 20-25 minuti senza più togliere il coperchio. Quando il riso è asciutto e soffice, è pronto. Se necessario, dategli altri 5 minuti di cottura a fuoco dolce e coperto. Togliete dal fuoco e servite.