

PRIMI PIATTI

Riso bollito

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

250gr di riso a grano lungo
(preferibilmente il basmati)
1 cucchiaino di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il riso in un setaccio e sciacquare sotto acqua fredda fino a che non ci siano più residui. Versare in una ciotola con sufficiente acqua da coprire e lasciare immerso per 20 minuti. Scolare il riso. Mettere il riso, il succo di limone e 625ml di acqua in una casseruola dal fondo spesso sul fuoco alto e portare a bollitura, a pentola scoperta, quindi coprire la pentola, abbassare il fuoco e far sobbolire per 10 minuti circa finché l'acqua si sia assorbita e i chicchi siano teneri. Versare nel piatto da portata e servire.