

PRIMI PIATTI

Riso con fagioli verdi

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di fagioli verdi
- 3 1/2 tazza d'acqua
- 1 tazza di riso ben sciacquato
- 1/2 cucchiaino di sale o a piacere
- 1 1/2 cucchiaino di semi di cumino macinati
- 1/4 cucchiaino di pepe

PREPARAZIONE

- 1** Cuocete i fagioli in acqua a fuoco moderato per 1/2 ora. Non appena le bucce verdi saliranno in superficie durante la cottura potranno essere estratti con una schiumarola dall'acqua.
Aggiungete il riso, il sale, i semi di cumino, il pepe e continuate a sobbollire il composto a fuoco basso per un'altra 1/2 ora. Dovrebbe rimanere umido. Servite caldo.