

PRIMI PIATTI

# Riso con noce di cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

- 1 noce di cocco fresca
- 4 tazze di acqua bollente
- 3 ½ tazze d'acqua (comprehensive dell'acqua della noce di cocco)
- 2 tazze di riso
- 1 cucchiaino di sale (a piacere)
- 1 cucchiaino di zucchero (a piacere).

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere una noce di cocco fresca, bucarla ed estrarre l'acqua della noce di cocco e conservarla. Rompere la noce di cocco, prendere la polpa e tagliarli in pezzetti piuttosto piccoli e dividerli in due porzioni. Metterne una parte alla volta nel mixer con una tazza d'acqua bollente e tritare fino per 2-3 minuti fino ad ottenere quasi un liquido. Passare

attraverso un colino. Far passare nuovamente con un'altra tazza d'acqua bollente e ripassare al colino. Ripetere la procedura con la seconda parte della noce di cocco. Mettere questo latte di cocco a bollire fino a che si inizi ad addensare e che l'olio inizi ad separarsi. Ridurre il fuoco a medio e mescolare il fondo continuamente con un cucchiaino di legno per evitare che s'attacchi alla pentola; lasciar scurire la crema. Non far si che si scurisca troppo, non deve essere amara. Aggiungere 3 ½ tazze d'acqua, che è comprensiva dell'acqua della noce di cocco conservata dall'inizio. Aumentare il fuoco e quando l'acqua inizia a bollire, aggiungere 2 tazze di riso, il sale e lo zucchero (deve risultare più dolce che salato).

Quando il riso inizia ad asciugarsi, ridurre il fuoco fino a far sobbollire il tutto, mescolare dolcemente, coprire e lasciar cuocere per 20/25 minuti.

### NOTE

Si può aggiungere una tazza di uvetta quando il riso inizia ad asciugarsi. A seconda di quanto è fresca la noce di cocco, si può ottenere olio sufficiente per fare 3 tazze di riso, quindi aggiungere 5 ½ tazze di liquido. E' ottimo con il prosciutto o con la carne speziata, pesce o gamberetti.