

PRIMI PIATTI

Riso con Pequi

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



INGREDIENTI

- 3 tazze di riso
- ½ tazza d'olio
- 1 cipolla tagliata a pezzettini
- 3 spicchi d'aglio schiacciati
- 6 semi di pequi
- 1 l d'acqua bollente

PREPARAZIONE

- 1 Mondare il riso, lavarlo e metterlo da parte. In una pentola media, riscaldare inizialmente l'olio e lasciare friggere un po' la cipolla, l'aglio, e i semi di pequi, appena sono dorati unisca il riso e frigga ancora per qualche secondo sempre girando per non fare bruciare. Aggiungere il sale e l'acqua bollente e lasci cucinare per 20 minuti circa, fino che il riso sia più sciolto e l'acqua sia completamente evaporata. Attenzione il punto non è come il punto del risotto, deve essere più secco, asciutto. Girare per mischiare gli ingredienti e serva caldo.