

PRIMI PIATTI

Moro de guandules con coco - Riso con piselli e cocco

LUOGO: [Centro America](#) / [Repubblica Dominicana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **Moro de guandules con coco** - Riso con piselli e cocco è un tipico piatto della Repubblica dominicana, perfetto per chi ama sperimentare gusti e consistenze abbinando ingredienti che tra loro creano mix saporiti e insoliti. Il riso con i piselli viene esaltato dal cocco formando un nuovo gusto tutto da scoprire. Provate questa ricetta, è davvero ottima! Se amate poi i piatti salati con il cocco, vi proponiamo anche i [gamberi al latte](#) di cocco, buonissimi!

INGREDIENTI

RISO 4 tazze
PISELLI 2 tazze
LATTE DI COCCO 2 tazze
ACQUA 4 tazze
OLIO DI SEMI 5 cucchiaini da tavola
CONCENTRATO DI POMODORO 4 cucchiaini da tè
PEPE NERO IN GRANI tritato - ¼ tazze
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
SPICCHIO DI AGLIO schiacciato - ½ cucchiaini da tè
CAPPERI 0,12 tazze
SEDANO ¼ tazze
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CORIANDOLO 1 ciuffo
TIMO 2 rametti
DADO PER BRODO DI MANZO 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate tre cucchiaini di olio in una padella di ferro e aggiungetevi le erbe, i capperi, le spezie ed il sale.



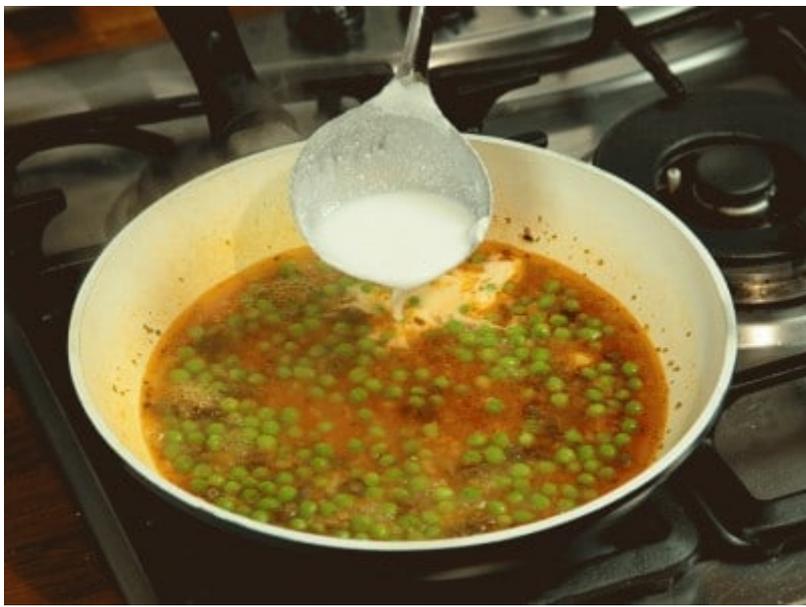
- 2 Mescolate mentre aggiungete anche la pasta di pomodoro.



- 3 Aggiungete i piselli, continuando a mescolare, quindi incorporate il brodo di pollo.



- 4 Una volta che il tutto si sarà ben scaldato, aggiungete l'acqua rimanente ed il latte di cocco e portate ad ebollizione.



5 Aggiungete il riso e mescolate regolarmente per evitare che si attacchi troppo.



6 Quando tutta l'acqua sarà evaporata coprite con un coperchio adatto e fate sobbollire a fuoco molto basso. Aspettate 15 minuti, scoprite, mescolate e aggiungete l'olio rimanente.



7 Coprite di nuovo e aspettate altri 5 minuti. Il riso dovrebbe risultare sodo ma tenero all'interno.

Se necessario, coprite e lasciate cuocere per altri 5 minuti a fuoco molto basso.