

PRIMI PIATTI

Riso creola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g riso
150 g strutto
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 l acqua bollente

PREPARAZIONE

1 In una pentola sciogliete metà dello strutto con la salsa di pomodoro, aggiungete il riso, un pizzico di sale e l'acqua bollente.

Lasciate cuocere per 20 minuti e, prima di togliere dal fuoco, unite al riso il rimanente strutto mescolando bene.