

PRIMI PIATTI

Riso di 'Carreteiro'

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

½ kg di 'Charque' carne secca
250 g di riso bianco
2 cipolle
1 spicchio d'aglio
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Tagli il 'charque' a pezzetti e lasci in acqua da un giorno all'altro, o per 1 ora se l'acqua è caldissima. Levi l'acqua che avrà assorbito bene il sale e reidratato la carne. In una pentola di ferro frigga il 'charque' nel suo grasso, se la carne è magra aggiunga l'olio. Aggiunga la cipolla tritata e l'aglio schiacciato e rosoli.

Metta il riso, giri bene e lasci prendere il sapore degli altri ingredienti. Versi l'acqua bollente fino che copra da un dito il riso. Mischi con un cucchiaino di legno, diminuisca il fuoco e chiuda. Il riso deve essere morbido, non secco. Serva nella stessa pentola e con il prezzemolo trito sopra.