

PRIMI PIATTI

Riso e fagioli caraibici

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 1 ½ cucchiaino d'olio
- 1 grosso pimento o un peperoncino tagliati in strisce sottili e corte
- ½ peperoncino verde tagliato in strisce sottili e corte
- 2 spicchi d'aglio finemente tritato
- 2 scatole (450gr) di fagioli neri scolati e sciacquati
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 5-10 gocce di salsa di peperoncino rosso
- 3 tazze di riso bianco lessato
- 3 cucchiaini di cilantro fresco tritato
- sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Saltare il pimento, il peperoncino verde e l'aglio con l'olio in una grossa casseruola per 2

minuti. Aggiungere i fagioli neri, aceto e salsa di peperoncino piccante.

Quando caldo, ridurre il fuoco, coprire e sobbollire per 5 minuti. Incorporare il riso e il cilantro.

Assaggiare e aggiustare il condimento. Servire con salsa di peperoncino rosso aggiuntiva.