

PRIMI PIATTI

## Riso e orzo

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



### INGREDIENTI

- 2 tazze d'acqua bollente
- ½ tazza d'orzo perlato
- 1 e ½ tazza di riso
- 2 tazze d'acqua fredda.

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, versate sull'orzo l'acqua bollente; lasciate riposare tutta la notte. Nella stessa acqua cuocete l'orzo per mezz'ora a calore dolce. Unite il riso e l'acqua fredda, coprite con un coperchio di buona tenuta, portate a bollore; riducete la fiamma al minimo e cuocete un'altra mezz'ora senza mai togliere il coperchio né mescolare. Togliete dal fuoco, servite caldo.