

PRIMI PIATTI

Riso fritto con ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- RISO A CHICCO LUNGO 240 gr
- CARNE DI MAIALE 225 gr
- ANANAS tagliata a dadini - 500 gr
- OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola
- CIPOLLOTTI tritato fine - 1
- ZENZERO 2 cucchiaini da tè
- SALSA DI SOIA chiara - 3 cucchiaini da tavola

Il **riso fritto con ananas** è una ricetta di origine cinese davvero sfiziosa e ricercata! Se amate la cucina etnica, non fatevi sfuggire l'occasione di sperimentare un abbinamento e un metodo di cottura che vi lasceranno piacevolmente sorpresi! Certo ci vuole un po' di coraggio per assaggiarla, ma credeteci è davvero buona questa ricetta! Si tratta di un piatto etnico, quindi perfetto per una cenetta tra amici o servito come finger food ad un buffet. Provate questa ricetta e se avete voglia di sperimentare altri piatti asiatici, vi proponiamo una ricetta molto particolare: [uova morbide alla giapponese](#), davvero spettacolari!

PREPARAZIONE

- 1 la ricetta del riso fritto con ananas tritate finemente la carne di maiale, oppure acquistatela già macinata.



- 2 Fate scaldare due cucchiari d'olio di semi in un wok.

Aggiungete la carne di maiale tritata e fatela rosolare.

Quando la carne avrà cambiato colore in modo uniforme, aggiungete il cipollotto tritato e lo zenzero grattugiato fresco.





3 Insaporite la preparazione con due cucchiaini di salsa di soia chiara.



4 Quindi incorporate il riso già lessato e regolate la sapidità aggiungendo eventualmente altra salsa di soia.



- 5 Quando la carne sarà giunta a cottura, aggiungete l'ananas tagliato a pezzi, lasciate che s'intiepidisca, quindi spegnete il fuoco e servite con aggiunta di salsa di soia.



CONSIGLIO

Quale tipo di riso mi conviene utilizzare?

Per questa ricetta ti consiglio un riso profumato come il basmati, ma puoi usare ciò che hai in casa tranquillamente.

Va bene anche l'ananas fresco?

Sì va benissimo anche quello appena comprato.