

PRIMI PIATTI

Riso giallo con carote e uvetta

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1/2 kg di riso a chicco lungo
preferibilmente il basmati
6 cucchiari di olio vegetale
2 cipolle medie sminuzzate
750 g di agnello con l'osso o di pollo
sale e pepe
2 carote
100 g di uvetta senza semi
2 cucchiaini di char masala o cumino
1/4 cucchiaino di zafferano

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate il riso più volte in acqua fredda fino a che si pulisca completamente. Aggiungete acqua fredda e lasciatelo immerso per almeno 1/2 ora. Scaldate 4 cucchiari di olio vegetale in una grossa casseruola e aggiungetevi le cipolle tritate. Mescolate e soffriggete fino a che prendano colore. Rimuovetele dall'olio e

aggiungete l'agnello. Arrostitelo bene su tutti i lati nell'olio. Aggiungete 1 tazza d'acqua, il sale e il pepe. Portate il tutto ad ebollizione quindi abbassate il fuoco, mettete un coperchio e lasciate sobbollire fino a che la carne sia tenera.

Quando la carne è pronta, rimuovetela e tenetela in caldo.

Passate le cipolle fino a farle diventare una poltiglia ed aggiungetele al brodo di carne e mescolate bene.

Lavate e spellate le carote e tagliatele a fiammifero. Scaldate i 2 cucchiaini di olio rimanenti in una piccola casseruola e aggiungetevi le carote. Cuocetele a fuoco basso fino a che prendano leggermente colore e diventino tenere. Se i pezzetti di carota sono spessi potrebbe essere necessario aggiungere un po' d'acqua e sobbollire fino a che si cuociano completamente. L'acqua rimasta deve evaporare.

Rimuovete le carote dall'olio e mettetevi l'uvetta che deve cuocere lentamente fino a che inizi a gonfiarsi. Rimuovetela dall'olio e mettetela da parte con le carote. Conservate l'olio rimanente per il riso.

Portate ad ebollizione 5 tazze d'acqua e aggiungete circa 1 cucchiaino di sale. Scolate il riso e aggiungetelo all'acqua in ebollizione. Fatelo cuocere per circa 2-3 minuti prima di scolarlo in un grosso colino.

Mettete il riso in una grossa casseruola, cospargetelo con il char masala e lo zafferano.

Prendete il sugo della carne e misuratene circa 3/4 di tazza. Versatelo sopra il riso e mescolate delicatamente. Quindi mettete la carne cotta nella casseruola da una parte e le carote e l'uvetta dall'altra. Aggiungete l'olio rimasto. Coprite la casseruola con un coperchio e mettete il tutto in forno a 150°C per circa 45 minuti o sul fuoco molto basso per lo stesso lasso di tempo.

Per servirlo prendete metà del riso e disponetelo su di un grosso piatto, metteteci sopra la carne e ancora il riso rimanente.

Guarnite il riso con le carote e l'uvetta.