

PRIMI PIATTI

Riso piccante al limone

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



INGREDIENTI

- 300gr di riso basmati
- ½ tazza di arachidi
- 2 peperoncini rossi secchi
- 1 cucchiaino di DAAL bianco
- 1 cucchiaino di semi di mostarda
- 1 cucchiaino di CHAANA DAAL
- 1/2 cucchiaino di polvere di curcuma
- 1/2 cucchiaino di semi di fieno greco
- 3 cucchiaini di succo di limone
- un pizzico di asafetida
- 10/12 foglie di curry
- 1 cucchiaino di noce di cocco fresca e grattugiata
- 1 cucchiaino d'olio
- sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Lavare e immergere il riso per ca. 20 minuti. Scolare. Bollire in abbondante acqua bollente salata fino a cottura quasi ultimata. Scolare e far riposare.

Scaldare l'olio o il burro liquefatto ottenuto da latte di bufala in una korai (vassoio profondo). Aggiungere un pizzico di asafetida. Aggiungere il peperoncino rosso secco, il DAAL bianco, il CHAANA DAAL e i semi di fieno greco e cuocere fino a che il DAAL non cambi colore diventando marroncino.

Aggiungere le arachidi e i semi di mostarda. Lasciare scoppiettare i semi di mostarda, quindi aggiungere le foglie di curry. Far soffriggere per mezzo minuto.

Aggiungere il riso cotto, il sale, il succo di lime e polvere di curcuma. Miscelare bene.

Guarnire con la noce di cocco grattugiata.