

PRIMI PIATTI

Riso pilau

LUOGO: *Africa / Kenya*

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



INGREDIENTI

½ kg di riso (la quantità d'acqua in base al riso)
200gr di piselli
2 scatole di masala pilau (un tipo di spezia)
3 cipolle
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il riso con acqua fredda. Bollire i piselli fino a cottura ultimata. Tritare le cipolle e quindi friggerle fino a che diventino trasparenti. Aggiungere i pomodori che sono stati sbucciati e tagliati. Bollire un po' di acqua utilizzata per il riso con il pilau masala fino ad ebollizione. Aggiungere un po' di sale a piacere. Aggiungere il resto dell'acqua alle cipolle fritte e i pomodori. Quindi aggiungere i piselli verdi quando l'acqua inizia a bollire e poi il riso, quindi lasciar cuocere.