

PRIMI PIATTI

## Riso smeraldo fritto

LUOGO: *Asia / Cina*

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



### INGREDIENTI

225gr di verdura finemente sminuzzata  
2 cucchiaini di sale  
5 cucchiai di olio vegetale  
3 uova  
sbattute leggermente  
2 cipolle novelle  
tritate finemente  
450gr di riso cotto  
un pizzico di MSG  
75gr di prosciutto  
sminuzzato finemente.

### PREPARAZIONE

- 1** Cospargere la verdura sminuzzata finemente con 1 cucchiaino di sale e lasciare da parte per 10 minuti, quindi strizzarla e buttare il liquido e tritare finemente. Scaldare 1

cucchiaino di olio in una friggitrice o in una crepiera. Versarci l'uovo sbattuto e lasciare che si espanda e voltarla con una paletta per permettere che si cuocia anche l'altro lato.

Rimuovere l'omelette e tagliarla in pezzettini.

Scaldare un altro cucchiaino d'olio in una friggitrice e aggiungere la verdura tritata finemente. Soffriggere per circa 30 secondi quindi rimuovere dalla casseruola. Scaldare l'olio rimanente in un wok fino a che inizi a fumare. Aggiungere le cipolle novelle, quindi il riso, e miscelare bene il tutto insieme fino a che il riso sia ben caldo. Aggiungere il sale rimanente con il MSG, la verdura, le strisce di omlette e il prosciutto. Miscelare il tutto insieme e servire caldo su di un piatto da portata.

## NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti, più il tempo d'immersione Tempo di cottura: 3-4 minuti