

SECONDI PIATTI

Risotto arabo con cipolle e lenticchie rosse - Mujadarra

LUOGO: Asia / Arabia Saudita

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



INGREDIENTI

220 g di riso basmati
200 g di lenticchie rosse
3 cipolle bianche
3 cucchiari di ghee (burro chiarificato)
1 litro e mezzo d'acqua
3 cucchiaini di sale
cumino in polvere a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il riso in acqua fredda finchè l'acqua non risulta limpida. Saranno sufficienti 3 o 4 risciacqui.



2 Ora scolare il riso e stenderlo su un telo e farlo asciugare.



3 Intanto che il riso si asciuga, tagliare le cipolle a fette e farle stufare su fuoco medio con il ghee finchè sono morbide ed appena colorite.



4 Ora mettere le lenticchie in una pentola capiente e versarci il litro e mezzo di acqua fredda. Mettere sul fuoco con il coperchio e dal bollore calcolare 10 minuti.



5 Passati i 10 minuti, versare sulle lenticchie il riso, le cipolle ed il sale. Dare una mescolata e rimettere il coperchio.



6 Da questo momento calcolare mezz'ora circa. Controllare di tanto in tanto e, se si asciuga troppo, aggiungere un pochino d'acqua alla volta.



7 Alla fine spegnere il fuoco ed aggiungere un po' di cumino in polvere, la quantità è a seconda dei gusti.

Le lenticchie si saranno disfatte , e' cosi' che dev'essere.





NOTE

Piu' che come primo piatto si serve come accompagnamento ad altre pietanze, generalmente di carne.