

SECONDI PIATTI

Riz gras

LUOGO: *Africa / Mali*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

RISO THAIBONNET 300 gr

POMODORI 1

CIPOLLE 1

GOMBO 2

MELANZANE 2

BRODO DI CARNE 1,5 l

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete la cipolla nell'olio, aggiungete il pomodoro con i gombo e i gobo tagliati a pezzetti.



2 Una volta rosolati aggiungete il riso ed il peperoncino.





3 Unite il brodo e portate a cottura (circa 20 minuti).



NOTE

Il Riz gras, presente in tutta l'Africa occidentale, è sostanzialmente un risotto arricchito da verdure. Vi troverete degli alimenti particolari come Il gombo è una tipica verdura africana che non assomiglia a nessuna verdura italiana; da qualche tempo è comunque possibile reperire il prodotto anche in alcuni negozi italiani. Il gobo è una piccola melanzana coltivata in Africa che può essere, grossomodo, sostituita da una nostra melanzana.