

PRIMI PIATTI

Fried rice

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Nigeria*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 400 gr

CARNE DI MANZO 400 gr

POMODORI 4

ZUCCHINE 2

CAROTE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Lessate del riso bianco e mettetelo da parte.



2 In un'altra casseruola fate soffriggere la carne a cubetti, la verdura, le cipolle, le spezie e qualsiasi altra cosa vogliate mettere nel riso fritto, tutti questi ingredienti andranno a costituire il condimento del riso fritto.





- 3 Prendete una casseruola ed ungetela leggermente con l'olio, fatela scaldare ed unite una tazza circa di riso ed un po' di condimento.



- 4 Mescolate il tutto e ripetete l'operazione fino a che il riso fritto non sia pronto.