

PRIMI PIATTI

## Lenticchie e riso con una salsa piccante al pomodoro | Kosheri

LUOGO: **Africa / Egitto**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il kosheri, nome originale di questo piatto, è un piatto egiziano molto comune e diffuso.

Probabilmente di origine indiana, questo mix di lenticchie e riso condito con una salsa al pomodoro piccante e cipolle croccanti, è uno dei piatti più frequentemente preparati in Egitto perchè semplice, economico e veloce. Lo potrete trovare anche sottoforma di street food in ogni città egiziana.

### INGREDIENTI

RISO BASMATI 400 gr

LENTICCHIE cotte - 400 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

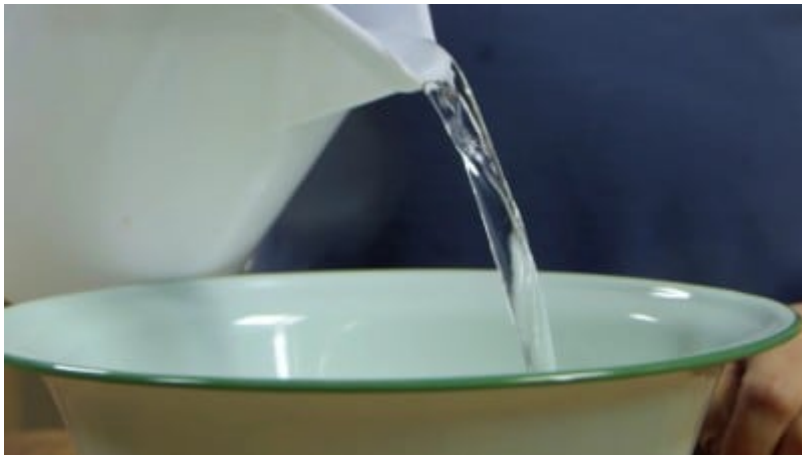
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Versate il riso in una ciotola e sciacquatelo più volte fino a quando l'acqua che ne uscirà non sarà limpida.



- 2 Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi rosolare gli spicchi d'aglio ed il peperoncino rosso fresco tagliato a pezzettini.



**3** Aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere per 10-15 minuti.



**4** A questo punto unite l'aceto e portate a bollore, quindi togliete subito dal fuoco e regolate di sale.



5 Portate ad ebollizione una pentola d'acqua salata e fatevi lessare il riso.





**6** Nel frattempo affettate finemente la cipolla e fatela dorare e diventare croccante in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.



**7** Riunite in una ciotola il riso e le lenticchie già cotte e mescolate.



**8** Non vi resta che comporre il piatto: aiutandovi con un coppa pasta tondo realizzate un "tortino" con il riso e lenticchie, distribuitevi sopra la salsa piccante al pomodoro e disponete in cima le cipolle croccanti.

Togliete il coppa pasta facendo ricadere leggermente il riso e lenticchie per un risultato più naturale.

Servite immediatamente.

