

PRIMI PIATTI

Lenticchie e riso con una salsa piccante al pomodoro | Kosheri

di: *Cookaround*

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.

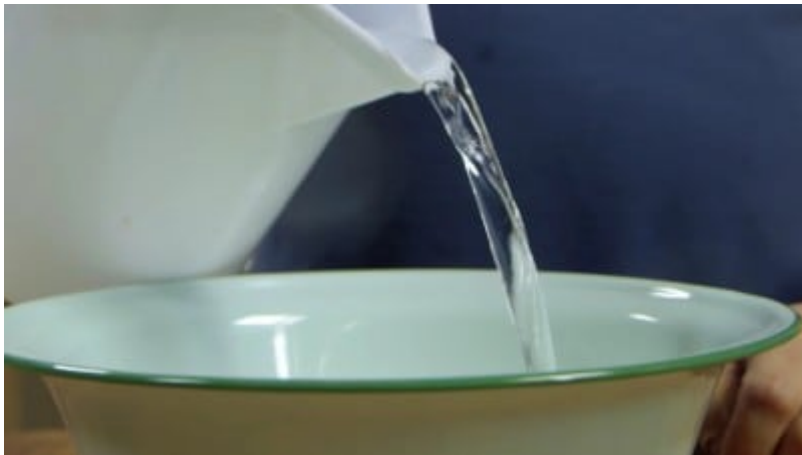
INGREDIENTI

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
cucchiari 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 Scaldare 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.

