

PRIMI PIATTI

# Miglio all'indiana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

Miglio decorticato  
brodo vegetale  
sale  
cipolle gialle  
carote  
zucca  
olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** I piccoli grani del miglio assorbono molta acqua di cottura e cuociono molto presto gonfiandosi. Se necessario, perciò, può accadere di dover aggiungere altra acqua bollente durante la cottura. Poco prima che il miglio sia pronto, si uniscono cipolle dolci e carote affettate finissime e pezzetti di zucca.

Non aggiungere troppo sale per evitare che si perda il sapore dolciastro della pietanza.