

PRIMI PIATTI

Nasi goreng

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 2 cipolle tritate
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 cucchiari di gamberetti crudi tritati
- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di ketchup
- 60 g di burro
- 4 tazze di riso bollito
- 1 dado sciolto in ½ tazza di acqua bollente.

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola fate rinvenire a calore dolce, nel burro, cipolla, aglio, gamberetti, peperoncino e ketchup. Unite riso e brodo e cuocete 3-5 minuti mescolando a fondo. Togliete dal fuoco e servite caldo.