

PRIMI PIATTI

Riso al curry

di: *Giulia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

400 g riso parboiled
1 cipolla
1/2 melanzana nera
brodo vegetale
2 cucchiari curry
sale
pepe
olio

PREPARAZIONE

1 Aggiungete al brodo una cucchiara di curry ed uno di sale.

In un tegame soffriggete la cipolla tritata con l'olio e la melanzana precedentemente lavata, asciugata e tagliata a pezzetti.

Appena la cipolla diventa trasparente, aggiungete il riso e fatelo perlare qualche minuto.

Cominciate ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta, facendolo asciugare prima di versarne altro.

Dopo circa 20-25 minuti, togliete il tegame dal fuoco ed aggiungete un altro cucchiaino di curry e una macinata di pepe fresco direttamente nel risotto.

Girate bene, servite subito.