

PRIMI PIATTI

Riso al vapore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

450 g di riso
2 tazze da tè d'acqua
altra acqua bollente.

PREPARAZIONE

- 1** Bollite il riso in 2 tazze da tè d'acqua finché tutta l'acqua è stata assorbita. Versatelo nel colapasta e mettete il colapasta in una pentola larga e bassa, sopra uno strato basso di acqua a bollore (che non deve bagnare il riso); coprite la pentola e cuocete finché il riso è tenero (20 minuti al massimo). La preparazione del riso a vapore è un po' meno semplice di quella del riso bollito, ma in compenso non c'è pericolo che il riso bruci e si attacchi. A vapore si può anche riscaldare il riso prima di servirlo.