

PRIMI PIATTI

Riso alla cantonese

LUOGO: [Asia](#) / [Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **riso alla cantonese** è uno dei [primi piatti](#) più popolari e amati della cucina cinese. La ricetta è originaria della regione del Guangdong, situata nella Cina meridionale da dove, ben presto, questo piatto si è diffuso oltre i confini, conquistando le cucine dei buongustai di tutto il mondo.

Con la sua combinazione unica di **sapori** e **consistenze**, il **riso alla cantonese** è un **piatto indimenticabile** che offre un **assaggio dell'Oriente** a chiunque lo provi.

Seguendo la **nostra ricetta originale con video e passo passo fotografico**, puoi cucinare anche tu un **perfetto riso alla cantonese**! Prova anche queste **ricette a base di riso**

INGREDIENTI

RISO RIBE 400 gr

PISELLI 100 gr

PROSCIUTTO COTTO tagliata alta - 1 fetta

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 20 gr

UOVA 4

SALE

[Risotto al telefono](#)

[Timballo di riso alla parmigiana](#)

[Risotto limone e tonno](#)

[Riso al forno alla siciliana](#)

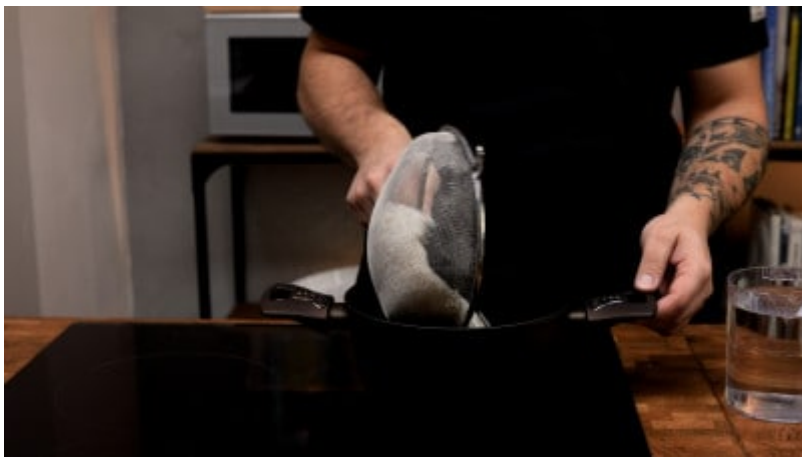
PREPARAZIONE

1 Per cucinare il **riso alla cantonese**, comincia lavando il riso sotto acqua corrente, sciacquandolo varie volte fino che l'acqua non risulterà trasparente.

Metti il riso scolato in una pentola e aggiungi l'acqua. Il livello di acqua dovrà essere un dito sopra al riso. copri con un coperchio e alza il fuoco al massimo, lascia cuocere 2 minuti dalla presa del bollore.

Mescola il riso agitando la pentola, senza aprire il coperchio, e lascia cuocere ancora 5 minuti a fuoco basso.





2 Assaggia per capire se il riso è cotto. Quando il riso è cotto, spegni il fornello e metti 2 fogli di carta assorbente tra la pentola e il coperchio. Questo servirà per asciugare l'umidità.

Taglia il prosciutto, meglio partire da una fetta spessa 1 cm, per poi ricavare dei cubetti da 1 cm per lato.

Sbollenta i piselli in acqua bollente per 2 minuti, poi scolali e raffreddali sotto acqua fredda.

Rompi le uova in una ciotola e sbattile con una forchetta.





3 In una padella capiente, o un wok, versa l'olio di semi e fallo scaldare 1 minuto, aggiungi le uova e cuocile mescolando a fiamma alta, come per fare le uova strapazzate. Una volta che le uova sono rapprese, aggiungi il riso e mescola, aggiungi i piselli e il prosciutto e aggiusta di sale, se serve.





4 Quando è tutto amalgamato, impiatta.



