

PRIMI PIATTI

Riso alla criolla

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America / Venezuela**

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



INGREDIENTI

RISO 400 gr
PANCETTA (TESA) 4 fette
UOVA 4
KETCHUP 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
SENAPE 4 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 1
cucchiaino da tavola
CUMINO in polvere - 1 presa
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Bollite il riso; quando è al dente, ritiratelo dal fuoco e fatelo sgocciolare. In una padella soffriggete le fette di pancetta con l'aglio tritato. Sgusciate su ognuna di esse un uovo, facendo in modo che non si rompa; cuocete le uova all'occhio di bue.

Nel frattempo, in un recipiente a parte, con poco olio, soffriggete il riso, poi aggiungete il pepe, il sale, il cumino, lo zucchero, la salsa ketchup e la senape; mescolate bene, poi ritirate dal fuoco.

Preparate i piatti da portare in tavola mettendo, in ognuno di essi la quantità di riso desiderata e, sopra, la fetta di pancetta con l'uovo.

C'è chi, anziché mescolate la salsa ketchup e la senape con il riso quando è ancora sul fuoco, usa servire in tavola le due salse in una salsiera a due vasi; ognuno se ne serve nel proprio piatto la quantità desiderata.