

SECONDI PIATTI

Riso con anatra

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America / Perù**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ANATRA divisa in 4 quarti - 1
PISELLI freschi o suserlati - 150 gr
RISO A CHICCO LUNGO 450 gr
BIRRA 180 ml
OLIO VEGETALE 120 ml
CIPOLLE grossa, tritata - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
CORIANDOLO tritato finemente - 2
cucchiaini da tavola
PEPERONCINI PICCANTI fresco e tagliato
a striscioline - 1
ACQUA 1 l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Salate e pepate l'anatra. Scaldate l'olio in una grossa casseruola, aggiungetevi l'anatra e fatele prendere colore da tutti i lati, quindi rimuovetela con una schiumarola e mettetela da parte.



- 2 Riscaldare l'olio e aggiungetevi l'aglio, la cipolla e il pomodoro e soffriggete fino a doratura.



- 3 Aggiungete, quindi, il coriandolo e i peperoncini e cuocete per 2 minuti mescolando. Rimettete l'anatra nella casseruola e aggiungete dapprima l'acqua.



- 4 Unite successivamente anche la birra e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco medio fino a quando l'anatra risulterà piuttosto tenera.



- 5 Aggiungete i piselli ed il riso alla casseruola, salate e pepate, mescolate bene e cuocete per 10 minuti a fuoco alto.



6 Riducete, ora, il fuoco, coprite parzialmente la casseruola e fate sobbollire il tutto per 15 minuti o fino a cottura del riso, se serve aggiungete 1 o 2 mestoli d' acqua bollente o brodo di pollo qualora s'asciughi eccessivamente. Servite il piatto caldo.