

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Riso con noce di cocco

di: *Cookaround*

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

NOCE DI COCCO 1

ACQUA bollente - 4 tazze

ACQUA comprensive dell'acqua della noce di cocco - 3.5 tazze

RISO 2 tazze

SALE

ZUCCHERO

Preparazione

1 Prendete una noce di cocco fresca, bucatela ed estrarre l'acqua della noce di cocco e mettetela da parte.

Rompete la noce di cocco, prendete la polpa e tagliatela in pezzetti piuttosto piccoli e divideteli in due porzioni. Mettetene una parte alla volta nel mixer con una tazza d'acqua bollente e tritate per 2-3 minuti fino ad ottenere quasi un liquido.

Passate il composto attraverso un colino.

Fate tritare nuovamente con un'altra tazza d'acqua bollente e ripassate nuovamente al colino. Ripetete la procedura con la seconda parte della noce di cocco.

Mettete questo latte di cocco a bollire fino a che si inizi ad addensare e che l'olio inizi a separarsi.

Riducete il fuoco a medio e mescolate il fondo continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che s'attacchi alla pentola; lasciate scurire la crema. Non fate scurire troppo la crema altrimenti assumerebbe un sapore amaro.

Aggiungete 3 ½ tazze d'acqua, che è comprensiva dell'acqua della noce di cocco conservata dall'inizio. Aumentate il fuoco e quando l'acqua inizia a bollire, aggiungete 2 tazze di riso.



2 Aggiungete il sale e lo zucchero (deve risultare più dolce che salato).



- 3 Quando il riso inizia ad asciugarsi, riducete il fuoco fino a far sobbollire il tutto, mescolate dolcemente, coprite e lasciate cuocere per 20/25 minuti.

Note