CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Riso con noce di cocco

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'inzio. Aumentate il fuoco e qando 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 inzia ad asciugarsi, riducete il fuoco fino a far sobbollire il tutto, mescolate dolcemente, coprite e lasciate cuocere per 20/25 minuti.

Note

Si può aggiungere una tazza di uvetta quando il riso inizia ad asciugarsi. A seconda di quanto è fresca la noce di cocco, si può ottenere olio sufficiente per fare 3 tazze di riso, quindi aggiungere 5 ½ tazze di liquido. E' ottimo con il prosciutto o con la carne speziata, pesce o gamberetti.