

PRIMI PIATTI

Riso con verdure assortite

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g verdure miste di stagione
- 400 g riso
- 4 cucchiaini olio
- 2 spicchi aglio
- 2 cipolle
- 1/2 cucchiaino peperoncino in polvere
- 1/2 cucchiaino zafferano in polvere
- 1/2 stecca cannella
- 5 chiodi garofano
- 5 cardamoni
- sale

PREPARAZIONE

1 Lavate il riso.

Lessate le verdure.

In una tegame rosolate cipolle e aglio con le spezie ben tritate.

Aggiungete il riso e mescolate per 4/5 minuti.

Salate, coprite con acqua calda, mettete il coperchio sulla pentola, fate cuocere ed infine aggiungete le verdure.