

SECONDI PIATTI

Riso egiziano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Egitto*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COTENNOTTO tritato o agnello tritato -
500 gr
SALSA DI SOIA (SHOYU) o 3 - 2 cucchiaini da
tè
RISO 1 tazza
FUNGHI SOTT'OLIO (vasetto) affettati e
scolati - 1
CIPOLLE piccola, tritata - 1
DADO PER BRODO DI MANZO 2
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da
tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate prendere colore alla carne e alle cipolle facendole rosolare in una padella con dell'olio.



- 2 Aggiungete gli altri ingredienti al composto.





3 Coprite e fate sobbollire fino a che il riso sia pronto.

Servite mettendo un po' di yogurt o panna acida sopra il piatto e cospargete con mandorle tostate.