

PRIMI PIATTI

Riso insaporito con semi di cumino

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 tazze di riso cotto
- 1 cipolla affettata finemente
- ½ cucchiaino di semi di cumino
- ¾ cucchiaino di polvere di cumino
- 4 cucchiaini di burro chiarificato
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in padella e aggiungere i semi di cumino. Quando iniziano a scoppiettare, aggiungere la cipolla affettata e friggere fino a che le cipolle diventino trasparenti. Quindi aggiungere la polvere di cumino e cuocere per un minuto. Alla fine, aggiungere il riso cotto e il sale, mescolare bene.

Cuocere per un paio di minuti a fuoco medio e servire.

NOTE

Servire con qualsiasi curry