

PRIMI PIATTI

Riso semplice

LUOGO: *Africa / Nigeria*

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



INGREDIENTI

4 tazze (circa 1 litro) di riso bianco
sale e acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Se volete che il riso sia abbastanza pulito, sciacquatelo prima di cuocerlo. Mettere il riso in circa 6 tazze di acqua in una casseruola e metterla sul fuoco alto. (Qualcuno preferisce bollire l'acqua e aggiungere il riso una volta che bolle). Lasciare bollire il riso per 10/15 minuti (il tempo è inferiore se mettete il riso quando l'acqua bolle). Qualcuno preferisce scolare il riso, altri cuocerlo ad assorbimento. Se scolate il riso, lasciatelo bollire fino a che sia soffice a sufficienza per essere mangiato (assaggiatelo per saperlo). Quindi versatelo in un colino e lasciate che l'eccesso d'acqua coli. Se volete far cuocere il riso ad assorbimento, lasciatelo bollire sul fuoco, molto prima che

sia cotto abbassare molto il fuoco, coprire la pentola con un coperchio e lasciarlo cuocere. Lasciarlo sobbollire per 15/20 minuti...il riso sarà soffice abbastanza per essere mangiato, ma non così soffice da essere colloso e non dovrebbe esserci più acqua sul fondo della pentola.

Condire con dello stufato e mangiarlo cos' o aggiungere fagioli, platani o una combinazione.