

PRIMI PIATTI

Riso tri-colore

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

- 700gr di riso a chicco lungo
- 115gr di burro
- 2 cucchiaini di zafferano schiacciati
- 4 cardamomi
- 5 chiodini di garofano
- 3 bastoncini di cannella
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 peperoncini verdi senza semi e finemente tritati
- 2 peperoncini rossi senza semi e finemente tritati
- 1 ¼ litri di brodo di pollo
- pepe a piacere
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Mettere lo zafferano in una ciotola con 2 cucchiaini d'acqua bollente e lasciare immerso.

Sciogliere il burro in una casseruola dal fondo spesso, aggiungere il cardamomo, chiodini di garofano e bastoncini di cannella e friggere per 3 minuti.

Aggiungere le cipolle tritate e cuocerle finché siano dorate.

Aggiungere i peperoncini verdi e rossi e friggere per altri 5 minuti.

Aggiungere il riso e soffriggere per 2 minuti.

Aggiungere il brodo di pollo, quindi abbassare il fuoco e cuocere finché il riso sia cotto. Servire caldo.