

PRIMI PIATTI

Kosheri

Origine: Egitto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	200 g
Lenticchie	350 g
Olio d'oliva	2 cucchiiai
Aglione sminuzzato	1 cucchiaino
Passato di pomodoro	500 g
Acqua	150 g
Aceto di vino	alcuni cucchiiai
Cipolla affettata	1/2

■ Preparazione

- 1 Lessare il riso a parte. Far rinvenire le lenticchie in acqua tiepida e metterle in una pentola con abbondante acqua. Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco dolce fino a che tutta l'acqua sia stata assorbita.
- 2 Aggiungere altra acqua, se le lenticchie non sono ancora ben cotte. Preparare la salsa, facendo innanzi tutto dorare l'aglio nell'olio caldo. Aggiungere il passato di pomodoro e cuocere per 10/15 minuti.
- 3 Unire l'acqua e l'aceto e portare a ebollizione. Togliere subito dal fuoco e salare. Affettare finemente la cipolla e farla soffriggere brevemente in poco olio caldo.
- 4 Servite disponendo nel piatto uno strato di lenticchie, uno di riso, un altro di lenticchie e uno di riso. Versare a cucchiaiate cipolle e salsa.