

PRIMI PIATTI

Riso alle spezie orientali

Origine: India

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Riso indiano	2 bicchieri
Piselli	150 g
Uvetta sultanina	1 cucchiaio
Anacardi	1 cucchiaio
Cannella	1/2 stecca
Cardamomo	2 grani
Chiodi di garofano	2
Burro	15 g
Olio d'oliva	100 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate gli anacardi a lamelle, schiacciate il cardamomo e i chiodi di garofano, lavate il riso in abbondante acqua fredda, fatelo sgocciolare bene e asciugatelo.
- 2 Fate scaldare in una casseruola il burro e l'olio d'oliva e rosolatevi il riso con il cardamomo e i chiodi di garofano, a calore moderato per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- 3 Aggiungete gli anacardi, la cannella e i piselli e fate insaporire tutt'assieme per alcuni minuti, dopodichè unite l'uvetta, il sale necessario e una macinata di pepe, e versate nel recipiente quattro bicchieri d'acqua, continuando sempre a mescolare.
- 4 Lasciate cuocere il riso a calore moderato e a casseruola semiaperta per circa 20 minuti, mescolando in modo che possa assorbire tutta l'acqua.
- 5 Al termine spegnete il fuoco, trasferite il riso in un piatto di portata e servitelo ben caldo, accompagnandolo con gamberetti oppure con carne arrostita di pollo o d'agnello.