

Riso Alle Spezie Orientali

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. 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. Aggiungete gli anacardi, la cannella e i piselli e fate insaporire tutt'assieme per alcuni minuti, dopodich? unite l'uvetta, il sale necessario e una macinata di pepe, e versate nel recipiente quattro bicchieri d'acqua, continuando sempre a mescolare. Lasciate cuocere il riso a calore moderato e a casseruola semiaperta per circa 20 minuti, mescolando in modo che possa assorbire tutta l'acqua. 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.

Ingredienti

2 Bicchieri Riso Indiano
150 G Piselli
1 Cucchiaio Uvetta Sultanina
1 Cucchiaio Anacardi
1/2 Stecca Cannella
2 Grani Cardamomo
2 Chiodi Di Garofano
15 G Burro
100 G Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Luogo: India.