

Risotto Indiano

Appassire la cipolla tritata in burro e olio, farvi tostare il riso, spruzzarlo di vino bianco e portarlo a cottura bagnandolo ogni tanto con brodo caldo. Qualche minuto prima del termine unire il curry, una banana tritata e salare.

Ingredienti

400 G Riso
Vino Bianco
Brodo
1 Cucchiaino Curry
Cipolla
1 Banana
Burro
Olio D'oliva
Sale

Note

Luogo: India.