

RISO ALLE SPEZIE ORIENTALI

Ingredienti per 6 persone:

- 2 bicchieri di riso indiano,
- 150 g di piselli,
- 1 cucchiaino di uvetta sultanina,
- 1 cucchiaino di anacardi,
- 1/2 stecca di cannella,
- 2 grani di cardamomo,
- 2 chiodi di garofano,
- 15 g di burro,
- 100 g di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

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 cucchiaino di legno.

Aggiungete gli anacardi, la cannella e i piselli e fate insaporire tutt'assieme per alcuni minuti, dopodiché 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.