

RISO CREOLA

Ingredienti per 2 persone:

- 2 tazze di acqua fredda,
- 1 tazza di riso,
- 1 cucchiaino di sale.

Posate la pentola con 2 tazze d'acqua fredda, su un fuoco medio; aggiungete 1 tazza di riso (è inutile lavarlo) ed 1 cucchiaino di sale.

Coprite e portate a ebollizione; fate cuocere brevemente e spegnete il fuoco.

Lasciate gonfiare il riso per 20-25 minuti.

Se desiderate un riso secco o umido, metterete una quantità d'acqua più o meno grande.