

ARROZ A LA NARANJA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 2 tazze di riso
- 2 tazze di acqua
- 2 tazze di spremuta di arance bionde
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/4 tazza di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata

In un tegame di coccio fate fondere il burro nell'olio e tostatevi i chicchi di riso per 2 minuti, mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno.

Aggiungete l'acqua, il succo d'arancia, il sale e lo zucchero.

Mescolate bene a fuoco alto, finché non inizierà a bollire.

A quel punto abbassate la fiamma, aggiungete l'uva passa e la scorza d'arancio grattugiata, mescolate accuratamente e completate la cottura finché il riso sarà ben cotto ed il liquido di cottura evaporato.