

31-Riso al limone

Autore: Cucina Orientale

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso a chicco lungo, 30g di burro
1 cucchiaio di anacardi, 1 cucchiaio di arachidi, 2 foglie di alloro, 1/2 cucchiaino di cumino in polvere, 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere, 1 peperoncino, 2 limoni, sale

Lessate il riso in acqua salata.

In una padella scaldate il burro e unite gli anacardi, le arachidi e le foglie di alloro spezzettate: fate tostare.

Unite 1/2 cucchiaino di cumino in polvere, 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere, 1 peperoncino e fate tostare qualche istante.

Versate il riso nella padella e aggiungete il succo dei 2 limoni : fate insaporire.

Regolate di sale e succo di limone