

RISO ALLA CANTONESE

Ingredienti per 3 o 4 persone:

Riso basmati gr.200

Prosciutto cotto dadini gr.100

Uova 3

Piselli gr 200

Un porro (utilizzare solo la parte verde tagliata a striscioline finissime.

Salsa di soia 1 cucchiaino

Una cipolla - sale - pepe - olio di semi di arachidi.

Sciacquare il riso basmati in acqua fredda indi cuocerlo per 10 minuti in abbondante acqua salata.

Passare in padella con poco olio e un po' di cipolla tritata i piselli (vanno benissimo quelli surgelati) e le striscioline di porro, insaporire il tutto e metterli da parte.

Sbattere le uova con sale pepe e mezza cipolla finemente tritata. Passarle in padella con poco olio di semi, farle rapprendere bene e sminuzzarle con una forchetta.

In una padella tipo wok mettere ad appassire, mezza cipolla finemente tritata indi aggiungere il riso e la salsa di soia, dopo qualche minuto aggiungere il prosciutto a cubetti, piselli e porri, uova strapazzate, fare saltare a fiamma bassa per un paio di minuti. Servire caldo.

Cucina etnica

www.beppino.it

