

L'Emporio delle spezie vi propone, ogni mese, una ricetta di facile realizzazione per sperimentare, assaggiare, viaggiare con i sapori e gli odori del mondo.

La ricetta accompagna un pacchetto che contiene tutto (o quasi) il necessario per realizzarla, pronto all'uso.

A te rimane il divertimento di realizzarlo e il gusto di assaggiare una cucina sempre diversa!

Contenuto del pacchetto:

- 500gr riso basmati
- 500gr cece sultano
- 30gr curry rosso thai
- 30gr curry java
- 20gr scalogno fiocchi
- 10gr cardamomo verde baccelli
- Latte di cocco (400ml)



Emporio delle Spezie

la ricetta del mese



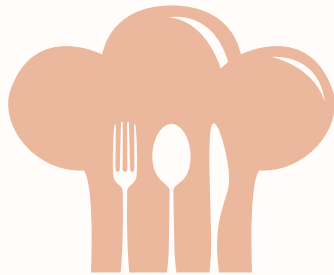
ceci al curry
e riso basmati



ingredienti

(per 4 persone)

- 500gr di riso
- 500gr di ceci
- 300 ml latte di cocco
- 2 cucchiaini di curry
- 4 baccelli di cardamomo verde
- 10 gr di scalogno fionchi
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- 1 noce di burro



procedimento



1. In una pentola fate sciogliere il burro
Unite il riso e fatelo rosolare per un minuto
Aggiungete l'acqua e i baccelli di cardamomo
leggermente schiacciati
Cuocete il riso finché l'acqua non si sia assorbita
(5 minuti circa),
poi spegnete il fuoco e coprite con un canovaccio
e con il coperchio,
lasciatelo riposare per 10 minuti e sgranatelo con
una forchetta.
2. In una padella capiente e dai bordi un po' alti
insieme mettete un filo di olio e lo scalogno.
Fate andare lo scalogno a fuoco vivo per circa un
paio di minuti, mescolando spesso.
3. Aggiungete quindi i ceci precedentemente lessati
e 2 cucchiaini di Curry (quello che preferite)
Mescolate in modo da distribuire bene e aggiun-
gete il latte di cocco.
Abbassate il fuoco e fate cuocere per circa 10
minuti, fintanto che non vedrete il latte di cocco
ritirarsi ed addensarsi.
Servite caldo accompagnato dal riso.