RISO FRITTO CON ANANAS

Ingredienti:

- 200 g. di riso,
- 1 uovo,
- 50 g. di carne di maiale,
- 50 g. di polpa di ananas,
- un pezzo di strutto (o tre cucchiai di olio),
- salsa di soja.

Fate cuocere il riso, tagliate la carne a dadini molto piccoli, sbattete l'uovo in una terrina, in una padella larga fate sciogliere lo strutto, quindi buttate la carne a fuoco vivo, rigirandola velocemente.
Aggiungete l'uovo, sempre rimestando affinchè si rappenda uniformemente, e la polpa di ananas condita con un filo di soja.
Per ultimo versate il riso, che deve amalgamarsi bene e colorirsi tutto in modo uniforme.
Servire caldo, usando come piatto il guscio dell'ananas, che avrete precedentemente svuotato con cura e conservato.