

RISO ALLA CINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tazze riso basmati (o riso integrale),
- 3 tazze di acqua,
- poco sale.

Mettere in una pentola con coperchio a buona tenuta 2 tazze di riso Basmati (in mancanza lo sostituisco con un buon integrale) e 3 tazze di acqua, aggiungere poco sale, mescolare e cuocere coperto a fuoco alto; quando l'acqua bolle abbassare al minimo e proseguire la cottura per circa 15 minuti, senza mai mescolare e mai aprire. L'acqua sarà tutta assorbita e il riso non sarà attaccato al fondo. Si mantiene bene in frigo.