

# RISO ALLE VERDURE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cl di olio d'oliva,
- 3 spicchi di aglio schiacciato,
- 160 g di cipolla bianca affettata,
- 1 peperoncino piccante,
- 1 cl e 1/2 di chili in polvere,
- 1/2 cl di cumino in polvere,
- 250 g di riso,
- 65 cl di acqua,
- sale,
- 3 pomodori maturi,
- 200 g di fagioli secchi,
- 200 g di piselli,
- pepe nero appena macinato,
- 1 cipolla rossa affettata,
- 1 cl e 1/2 di succo di limone.

In una casseruola scaldare 1 cucchiaio di olio d'oliva su fuoco dolce.

Aggiungere l'aglio e le cipolle a fettine.

Soffriggere per 5 minuti, mescolando frequentemente.

Unire il peperoncino, il chili e il cumino.

Soffriggere per 2 minuti.

Versare il riso e cuocere fino a farlo dorare.

Aggiungere l'acqua e 1 cucchiaino di sale.

Portare a ebollizione su fuoco pi" alto.

A questo punto abbassare il fuoco e mettere il coperchio.

Cuocere per circa 25 minuti.

Quando il riso è cotto, unire i pomodori a pezzetti, i fagioli lessati e i piselli.

Salare e aggiungere il pepe e il succo di limone.

Mescolare bene, su fuoco basso, e versare a cucchiaiate nei piatti.

Decorare con fettine di cipolla.