

RISO ALL'INDIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di riso,
- mezzo litro di brodo vegetale bollente,
- 1 cucchiaio colmo di curry,
- 60 g. di burro,
- un cucchiaino di sale,
- 1 grossa cipolla affettata.

Soffriggete la cipolla con metà del burro, in una casseruola che possa andare in forno.

Versate il riso e fatelo rosolare mescolando col cucchiaio di legno.

Aggiungete il curry, poi versate il brodo vegetale bollente.

Fate riprendere l'ebollizione coprite la casseruola e passate in forno per 20 minuti senza mai mescolare.

Togliete il recipiente dal forno, aggiungete il rimanente burro e sgranate il riso con la forchetta.

I grani devono essere intatti ma ben separati.