

COTTURA PER RISO INTEGRALE (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- riso integrale,
- sale.

Il riso scuro integrale richiede una lunga cottura.

Le proporzioni sono di una tazza di riso e due tazze e mezzo di acqua.

Mettete nella pentola la quantità di riso desiderata insieme all'acqua fredda e un po' di sale.

Il tempo di cottura è di un'ora e mezzo circa.

Infine il riso deve risultare asciutto e aver assorbito completamente l'acqua.

Si condisce a piacere.