



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISO BASMATI AI 5 SAPORI

[barbapasticcetti.blogspot.it](http://barbapasticcetti.blogspot.it)



### Ingredienti:

2 tazze (da caffè) di riso Basmati  
1 cucchiaio di erba cipollina (essiccata)  
1 uovo intero  
1 tazza di mais cotto al vapore  
1 carota  
piselli (surgelati) q.b.  
1 cucchiaio di tritato pomodoro essiccato al sole  
sale q.b.  
Olio evo Dante q.b.

### Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua per il riso salandola. Nel frattempo in una padella fonda e larga versare 2/3 cucchiari di olio in cui far cuocere l'erba cipollina con il mais, il trito di pomodoro essiccato e la carota pelata e tagliata a cubetti e salare a piacere. In una padellina antiaderente preparare una piccola frittata con l'uovo sbattuto ed un pizzico di sale, quando cotta tagliarla a striscioline. In un pentolino sul fornello a gas versare acqua e quando bolle tuffarci dentro i piselli surgelati e farli cuocere completamente e scolarli. Aggiungerli quindi nella padella assieme alle striscioline di frittata ma solo quando il mais sarà cotto, mescolare bene per amalgamare il tutto. Quando al riso mancheranno 2/3 minuti per finire la cottura scolarlo, riaccendere la padella con il condimento e versarlo dentro terminandone la cottura mescolando bene. Servire subito.

