



RISO SPEZIATO, CARNE E CURRY

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti:

Riso Ribe per 4 persone
400/500 g di carne tritata di vitello
Vino bianco per sfumare
Latte
2 cucchiaini di curry
Prezzemolo fresco tritato
Olio EVO (io Dante)
Sale
Mezza cipolla rossa

Preparazione:

In un wok con dell'olio far imbiondire la cipolla tritata. Unire la carne, sfumare con il vino bianco e versare il latte fino a coprire. Aggiungere il curry, il prezzemolo tritato e lasciar cuocere dolcemente per 15-20 minuti. Una volta pronta la nostra salsa (che dovrà addensarsi secondo i vostri gusti), aggiustarla di sale e unirla al riso, cotto precedentemente. Fate riposare qualche minuto e servite caldo.