

Ricetta: Riso alla cantonese

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 25 min

Tempo di preparazione : 15 min



Il riso alla cantonese è un classico della cucina cinese, realizzato con riso basmati e condito con piselli, uovo e prosciutto cotto. Il piatto è conosciuto anche con il nome di riso fritto o riso saltato ed è una delle ricette orientali più conosciute in Italia insieme agli involtini primavera. E' molto semplice da realizzare anche in casa, gli ingredienti sono facilmente reperibili e ha un gusto molto vicino a quello europeo, probabilmente per questo è così apprezzato qui in occidente. Dopo aver provato a realizzare varie volte questo piatto, ho trovato la ricetta perfetta, non so se sia l'originale ricetta del riso alla cantonese, ma è molto, molto simile a quello che ordino al ristorante cinese. Io lo adoro, ed è un piatto che non manca mai quando preparo le cene etniche. Provate questa ricetta e ve ne innamorerete, sicuro!

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso basmati
150 gr di prosciutto cotto
200 gr di piselli
2 uova
sale
olio di semi
olio di sesamo

Procedimento

Sciacquare il riso sotto l'acqua corrente più volte fino a che l'acqua sarà trasparente. Mettete il riso in una casseruola con l'acqua che dovrà essere una volta e mezzo il peso del riso. Quando avrà raggiunto il bollore cuocete per circa 10 minuti. Scolate, e mettete il riso a raffreddare.

Sbattete le uova in una terrina.

Fate scaldare 2 cucchiaini di olio di semi in una wok, aggiungete l'uovo e fatelo strapazzare in padella.

Aggiungete quindi il prosciutto cotto tagliato a dadini ed i piselli già sbollentati e fateli rosolare per un paio di minuti, poi sollevate dalla wok e mettete da parte.

Mettete ora 2 cucchiaini di olio di sesamo nel wok e quando sarà caldo aggiungete il riso. Fate sfrigolare un minuto circa e salate. Unite il condimento di piselli, uovo e prosciutto e saltate per circa 30 secondi.

Servite ora il vostro riso alla cantonese.