



Ingredienti

- Ingredienti per 4 persone
- 200 g di riso asiatico
- 5 dl d'acqua fredda
- 6 goccia d'essenza di mandorle amare
- 1/2 cucchiaino cucchiaino di sale, a piacere
- 30 g di mandorle sbucciate, tritate finemente
- 10 g di sfoglie di mandorle

Preparazione

1. Mescolare il riso con l'acqua, l'essenza e il sale, portare a bollore, poi lasciar gonfiare 15 minuti coperto sulla piastra spenta (senza sollevare il coperchio).
2. Mentre il riso cuoce, dorare dapprima le mandorle tritate, poi le sfoglie di mandorle, in un pentolino.
3. Incorporare le mandorle tritate nel riso, disporre in scodelline o su piattini, cospargere di sfoglie di mandorle.

Avvertenza:

accompagna pesce, spezzatino di vitello, altre carni sminuzzate e pietanze al curry.

circa 20 minuti

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch