



Ingredienti

- 300 g di riso a chicchi lunghi, per es. Patna
- Guarnizione:
- 2 uova da allevamento all'aperto
- 1 punta di sale
- pepe, macinato fresco
- olio per cuocere
- 1 cipolla, ad anelli sottili
- 100 g di prosciutto, a listarelle
- olio per cuocere
- 250 g di bocconcini di carne di maiale
- 100 g di gamberi sgusciati, crudi
- 2 cipolle, tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 peperone rosso, tagliato a metà, privato dei semi, a listarelle
- 1 cespo di lattuga medio, a listarelle
- 2 cucchiai di salsa di soia scura
- 1-2 cucchiaini di tè di curry in polvere mediamente piccante
- 1-2 cucchiai di cocco grattugiato

Preparazione

1. Mettere il riso in un colino di metallo e sciacquare abbondantemente con acqua calda, quindi cuocere al dente in abbondante acqua salata, scolare e lasciare sgocciolare.
2. Per la guarnizione, cuocere in poco olio un'omelette con le uova sbattute e insaporite, togliere dalla padella, arrotolarla e tagliarla a striscioline. Soffriggere le cipolle e il prosciutto in poco olio, togliere dalla padella. Prima di servire, rosolare ancora brevemente il tutto.
3. Suddividere la carne e i gamberi in porzioni e cuocerle singolarmente in poco olio, quindi togliere dalla padella. Soffriggere le cipolle, l'aglio e il peperone in poco olio, aggiungere la lattuga e farla appassire. Aggiungere la carne, i gamberi e il riso, quindi saltare a fuoco vivo per alcuni minuti. Insaporire con la salsa di soia e il curry, incorporare il cocco grattugiato.

4. Disporre il Nasi Goreng su piatti precedentemente riscaldati, distribuirvi sopra il mix di omelette e prosciutto.

Suggerimento

Servire accompagnato da composta di mango, salsa di peperoncino Sambal Oelek, pezzetti di ananas e banana, chips ai gamberetti e salsa di soia.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch