

Riso alla Cantonese



Ingredienti

*Ingredienti
per 4 persone:
500g di riso Parboiled
piselli fini surgelati
2 fette di prosciutto cotto
3 uova
olio di semi
pepe
salsa di soia.*

Preparazione

Mettete in una padella il riso con acqua fredda, che lo superi di un centimetro e mezzo circa. Fate bollire a fuoco vivace. Quando il riso bolle abbassate il fuoco al minimo, girate bene, coprite e fate cuocere per 15-18 minuti circa. A parte battete le uova con il sale, fate tre frittatine sottili e tagliatele a pezzettini. Quando tutto è pronto mettete 4 cucchiaini di olio di semi in una padella grande, fate soffriggere i piselli a fuoco medio/alto fino a cottura. Abbassate il fuoco, aggiungete il prosciutto e le frittatine a pezzetti, il riso e la salsa di soia. Aggiustate di sale e un po' di pepe con fuoco al minimo, girate continuamente finchè il tutto sarà insaporito bene e servite.

