

ARROZ ALLA MEXICANA

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA': MEDIA

VOTO: 3/5

INGREDIENTI

gr.500 di riso

gr.150 di olio d'oliva

cipolla tritata

2 peperoncini

prezzemolo

2 spicchi d'aglio

2 pomodori privati dei semi e pelati

gr.100 di piselli freschi

2 carote tagliate a cubetti

4 tazze di brodo

vino bianco

sale

2 uova sode tagliate a rondelle

Scaldare l'olio in una padella e soffriggervi la cipolla, i peperoncini e l'aglio.

Aggiungere il riso, versare un generoso bicchiere di vino bianco secco e soffriggerlo fino a farlo imbiondire.

Aggiungere il prezzemolo e i pomodori, mescolando continuamente.

Aggiungere i piselli, le carote, il brodo. Aggiustare di sale.

Coprire la padella e portare a cottura su fuoco basso per circa 40 minuti.

Togliere la cipolla, i peperoncini, l'aglio e il prezzemolo. Spolverizzare con il prezzemolo tritato e guarnire con le uova.

Questo risotto è delizioso se accompagnato da tortillas e salsa piccante

www.wildangels.it

