



Cina - Riso alla cantonese - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

primo piatto - risotto - prosciutto - piselli - Cina

1 tazza di **riso** basmati (fino e lungo tipo indiano)
100 g di **prosciutto** cotto in un'unica fetta
100 g di **pisellini**
2 uova
2 cucchiaini olio evo

Preparazione

Cuocere il riso in acqua bollente (io l'ho cotto con la pentola a pressione del microonde) e farlo freddare.

Cuocere i piselli in acqua bollente e metterli in una ciotolina, tagliare a cubetti il prosciutto cotto, preparare una frittata non molto alta con le uova e tagliarla a striscioline o quadrotti.
Riscaldare l'olio in padella - meglio se si usa il wok, così si insaporisce meglio - e far saltare per 5 minuti il riso con tutti gli ingredienti.

Consiglio dell'eStaff: per un gusto più deciso, saltare prima piselli e prosciutto in un soffritto di scalogno e aggiungere curry o zenzero.

