Primi piatti



Riso alla cantonese - italianizzato - - Visualizza sul sito di mimma

riso - cantonese - cucina cinese - agrodolce

Ingredienti:

Riso per ins<mark>alata</mark> Piselli Prosciutto cotto a cubetti Uova strapazzate Sale Pepe Salsa in agrodolce.

E' una ricetta molto semplice da realizzare.

Bollire il riso, fare altrettanto con i piselli. Quando entrambi sono cotti, amalgamare il tutto regolare di sale

Servire freddo con la salsa in agrodolce (o la comprate al supermercato già pronta oppure la fate voi mettendo la salsa di pomodoro lo zucchero e l'aceto).

Per le quantità vi regolare in base ai vostri gusti.



Vai alla discussione sul forum