Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Riso al Salto con tocco asiatico

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di riso bollito
Piatti cotti in padella
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- olio per friggere
- 1 cipolla
- 1 confezione piccola di piselli surgelati
- 400 g di riso bollito
- 3 CT di salsa di soia
- sale
- pepe

Preparazione:

Fate soffriggere l’olio in una padella, unite la cipolla tritata, i piselli e gli avanzi di riso bollito; fatelo cuocere a fiamma moderata, mescolando cosicché non attacchi. Aggiungete la salsa di soia e continuate a mescolare, fino a che, il liquido non si sarà del tutto assorbito. Aggiustate di sale e pepe e il riso è pronto per essere servito.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti.