

Riso alla soia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 160 g di riso Thai
- 300 ml di acqua
- Sale
- 2 cucchiaini di olio di semi di arachide
- 2 cucchiaini di salsa di soia

PREPARAZIONE

- Cuocere il riso a vapore con un pizzico di sale per 30 minuti, oppure lessarlo per 10 minuti in abbondante acqua salata.
- Ritirarlo e metterlo in una ciotola.
- Scaldare l'olio nel wok, aggiungere il riso e saltarlo a fiamma vivace per 2-3 minuti, girando continuamente con un cucchiaio di legno.
- Unire la salsa di soia ed amalgamare accuratamente.
- Servire immediatamente.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questo piatto di riso può essere servito anche come contorno, in accompagnamento a piatti tipici della cucina cinese a base di carne, come ad esempio il pollo alle mandorle o il maiale in agrodolce. In tal caso dimezzare le dosi. Ottimo anche come piatto unico assieme a verdure a vapore.