Piatto unico di riso, pollo e verdure
RICETTA

Piatto unico di riso, pollo e verdure

TEMPO	35 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	2 porzioni

Piatto unico di riso, pollo e verdure

INGREDIENTI

- 125 g di riso basmati Suzi Wan®
- 30 ml di salsa di soia ridotto contenuto di sale Suzi Wan®
- 100 g di pollo
- 40 g di carote
- 25 g di piselli
- 15 g di funghi porcini secchi
- 5 g di burro
- 200 ml di acqua

PREPARAZIONE

1. Sciacquate delicatamente il riso basmati Suzi Wan® e lasciatelo in ammollo in acqua fredda per 30 minuti, successivamente scolatelo. Tagliate il pollo e le carote in piccoli pezzi. Lasciate in ammollo i funghi porcini secchi in acqua tiepida per 15 minuti circa, poi tagliateli.
2. Sistemate tutti gli ingredienti in una pentola con l’acqua, il burro e la salsa di soia Suzi Wan®. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco sostenuto fino al bollore.
3. Abbassate la fiamma e create una piccola fessura con il coperchio, in modo da far fuoriuscire leggermente l’umidità. Prolungate la cottura per 10 minuti circa, poi spegnete, coprite bene col coperchio e lasciate riposare per 5 minuti. Servite caldo.

Altre ricette simili



Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL: *https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/piatto-unico-di-riso-pollo-e-verdure*