



---

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.

---

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