

# Riso alla cantonese



Ingredienti per 4 persone

2 bicchieri pieni di **riso basmati**



sale



3 bicchieri pieni di piselli surgelati



125 g di **prosciutto cotto a cubetti**



1 cipolla piccola



3 uova



6 cucchiaini di olio di semi



3 cucchiaini di **salsa di soia**



# Come si cucina

Prendi una pentola e riempila di acqua.



Metti la pentola sul fornello e accendi il fornello.



Metti un po' di sale nell'acqua.



Quando l'acqua bolle versa 2 bicchieri pieni di riso nell'acqua.



Mescola il riso ogni tanto.



Il riso basmati è pronto dopo 10 minuti.

Spegni il fornello.

Metti lo scolapasta nel lavandino.



Scola il riso nello scolapasta.

Prendi un piatto fondo.

Rompi 3 uova e versa le uova nel piatto.



Metti un po' di sale e un po' di pepe sulle uova.



Sbatti le uova con una forchetta.



Prendi una padella grande.

Metti la padella sul fornello e accendi il fornello.

Metti 3 cucchiaini di olio di semi nella padella.



Quando l'olio è caldo, versa le uova sbattute nella padella.

Falle cuocere pochi minuti mescolando di continuo.

Le uova devono essere strapazzate.



Metti le uova in un piatto.

Taglia la cipolla in pezzetti piccoli.



Metti 3 cucchiaini di olio di semi nella padella che avevi usato per le uova.



Accendi il fornello.



Quando l'olio è caldo, versa la cipolla tagliata nella padella.

Fai cucinare la cipolla mescolando spesso, fino a quando la cipolla diventa di colore giallino.



Metti i cubetti di prosciutto nella padella con la cipolla.



Dopo pochi minuti metti nella padella anche i piselli.



Fai cuocere a fuoco basso per qualche minuto, mescolando spesso.



Per evitare che si brucia, puoi mettere il coperchio sulla padella.

Quando i piselli sono cotti, aggiungi 3 cucchiaini di salsa di soia e mescola.



Metti anche il riso nella padella e fallo riscaldare pochi minuti con la fiamma del fornello alta



Metti anche le uova nella padella e mescola.



Spegni il fornello.

Il tuo riso alla cantonese è pronto!



## Vocabolario

**riso basmati**: è un tipo di riso con i chicchi fini e lunghi

**prosciutto cotto a cubetti**: lo trovi al supermercato nel bancone frigo