

# Yaki Meshi (Riso Fritto)



Per 🍴 🍴

## Ingredienti

250 gr di riso koshihikari

275 ml di acqua

150 gr di gamberetti surgelati

1 uovo

1/4 di cipolla bianca (o meglio, un cipollotto fresco di cui si usa anche parte del gambo verde)

1/2 indivia belga

1/2 carota

1/4 di peperone giallo

3 cucchiaini di olio (io ho usato quello extra vergine di oliva)

1 "busina magica"

## Procedimento

**Preparazione del riso.** Mettere il riso in una pentola e aggiungere l'acqua fredda, chiudere con il coperchio e portare ad ebollizione a fuoco alto (circa 2 minuti), quando dalla pentola cominciano ad uscire degli sbuffetti di vapore, abbassare la fiamma e continuare la cottura per altri 10 minuti senza mai aprire il coperchio. Trascorsi i 10 minuti, spegnere la fiamma e lasciare riposare il riso per altri 10 minuti senza mai aprire il coperchio.

Nel frattempo in una padella fare saltare in qualche cucchiaino d'olio la cipolla, il peperone tagliato a cubetti, le carote tagliate alla julienne, l'indivia belga tagliata a striscioline e i gamberetti. Versate le verdure saltate in un recipiente e usate la padella per friggere un uovo leggermente sbattuto. Quando l'uovo comincia a cuocere sulla base, ma in superficie è ancora liquido versare sopra il riso e mescolare il tutto. In ultimo aggiungere le verdure e il condimento della bustina. Servire caldo!

PAPPA-REALE.NET 🍴

