

Riso alla Soia

(tempo di esecuzione circa 40 minuti)

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di riso,
150 gr. di germogli di soia,
4 cucchiaini di salsa di soia,
3 cucchiaini di salsa di pomodoro,
olio,
5 cucchiaini di grana grattugiato,
sale.

Procedimento:

Lessate il riso in acqua salata per circa 15/20 minuti (a seconda della varietà usata).
Lavate i germogli, metteteli in un tegame con un pizzico di sale, la salsa di soia, 2 cucchiaini di olio ed il passato di pomodoro.
Cucinate a fiamma media per circa 15- 20 minuti, poi versatela sul riso.
Cospargete il grana e servite.

Buon appetito !!