

Riso alla cantonese



Oggi vi proponiamo una versione semplice e leggera del riso alla cantonese, che possiamo definire più un'insalata di riso alla cantonese, ottima da gustare anche fredda e perfetta per il pranzo in ufficio. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

350 g di riso basmati

500 g di piselli

4 uova

200 g di prosciutto cotto in fette sottili

sale

pepe

olio

Per prima cosa cuocere i piselli in acqua bollente per circa 7/8 minuti; noi abbiamo utilizzato dei piselli congelati ma tra poco si troveranno quelli freschi di stagione che saranno sicuramente più saporiti e gustosi.

Scolare i piselli e tenerli da parte.

Mettere le uova in una pentola e coprirle con acqua fredda. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 8/10 minuti.

Una volta cotte, passare le uova sotto l'acqua fredda,

sgusciatele e lasciarle raffreddare.



Nel frattempo cuocere il riso in abbondante acqua e scolarlo al dente.

Mentre il riso cuoce, in una padella capiente, tipo wok, scaldare un filo d'olio e saltare per qualche minuto i piselli. Salarli e lasciarli intiepidire.



Tagliare le uova in piccoli pezzettini e sminuzzare il prosciutto cotto.

Trasferire tutti gli ingredienti nella padella con in piselli e mescolare bene.

Aggiustare di sale, aggiungere una spolverata di pepe e un filo di olio a crudo.



Un piatto simpatico e colorato perfetto per ogni occasione.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)