

RISO E LENTICCHIE

LENTILS AND RICE (mougendra)



©Vana Yiagkou

Ingredienti (2 porzioni)

250 gr di lenticchie

940 ml di acqua

100 grammi di riso

1 cipolla tagliata a strisce

50 ml di olio d'oliva

sale

Preparazione

1. Lavare bene le lenticchie.

2. Cuocerle in una casseruola con l'acqua togliendo la schiuma di tanto in tanto con un mestolo.

3. Quando le lenticchie sono quasi cotte aggiungere il riso e continuare a cuocere fino a che il riso non sarà pronto e tutta l'acqua sarà assorbita. (Se l'acqua è stata assorbita prima che il riso è cotto, aggiungere un po' d'acqua).

4. Soffriggere la cipolla in olio d'oliva fino a doratura e aggiungere le lenticchie e il riso.

5. Aggiustare di sale e servire.