

# Arroz a la mexicana

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

480 g riso  
150 g olio d'oliva  
1/2 cipolla media tritata  
2 peperoncini  
2 mazzetti prezzemolo  
2 spicchi aglio  
2 pomodori privati dei semi e pelati  
100 g piselli freschi  
2 carote tagliate a cubetti  
4 tazze brodo di pollo  
sale  
2 cucchiaini prezzemolo tritato  
2 uova sode a rondelle

## Preparazione

Scaldare l'olio in una padella e soffriggerci la cipolla, i peperoncini e l'aglio. Aggiungere il riso e soffriggerlo fino a che diventa biondo; aggiungere il prezzemolo e i pomodori, mescolando continuamente. Aggiungere i piselli, le carote, il brodo e sale quanto basta. Coprire la padella e far sobbollire su fuoco basso per circa 40 minuti. Togliere la cipolla, i peperoncini, l'aglio e il prezzemolo. Spolverizzare con il prezzemolo tritato e guarnire con le uova. Questo riso si serve generalmente con tortillas e salsa al peperoncino.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>