

Arroz alla messicana

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>