

Anello al curry

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g riso arborio
brodo vegetale
2 cipolle
2 carote
200 g cimette di cavolfiore
150 g fagioli rossi in scatola
1 cucchiaio curry
1 pezzetto stecca di cannella
80 g uvetta sultanina
40 g burro
4 cucchiaini olio d'oliva
erba cipollina
sale
pepe

Preparazione

Lessate separatamente, dopo averle lavate e mondate, le cime di cavolfiore e le carote. Scolate e tagliate a rondelle le carote. Mondate e sbucciate una cipolla, tagliatela a spicchietti e fatela appassire in un tegame con 4 cucchiaini di olio. Unite le verdure lessate, i fagioli sgocciolati dall'acqua di vegetazione, l'uvetta, la cannella, salate, pepate e unite un mestolo di brodo. Cuocete a fuoco vivo per qualche minuto, eliminate la cannella e spegnete il fuoco. Tritate l'altra cipolla mondata e fatela appassire in una casseruola con il burro. Unite riso e curry, mescolate, bagnate con un paio di mestoli di brodo e portate a cottura unendo mano mano il brodo caldo. Ungete con un po' di olio uno stampo ad anello, riempitelo con il riso, premetelo bene e sformatelo su un piatto da portata. Riempite il foro dell'anello con le verdure preparate. Cospargetele con l'erba cipollina tagliuzzata e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>