

Arroz a la naranja

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 1 cucchiaio burro
- 2 tazze riso
- 2 tazze acqua
- 2 tazze spremuta di arance bionde
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaino zucchero
- 1/4 tazza uvetta sultanina
- 1 cucchiaio scorza d'arancia grattugiata

Preparazione

In un tegame di coccio fate fondere il burro nell'olio e tostatevi i chicchi di riso per 2 minuti, mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno. Aggiungete l'acqua, il succo d'arancia, il sale e lo zucchero. Mescolate bene a fuoco alto, finché non inizierà a bollire. A quel punto abbassate la fiamma, aggiungete l'uva passa e la scorza d'arancia grattugiata, mescolate accuratamente e completate la cottura finché il riso sarà ben cotto ed il liquido di cottura evaporato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>