

Arroz con jaibas

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g riso
200 g polpa di granchio
3 spicchi aglio
1 cipolla
1 manciata menta
4 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Scaldare l'olio in una casseruola, unire gli spicchi d'aglio e farli dorare; eliminarli e aggiungere il riso. Farlo tostare e dopo unire la cipolla e la menta pulita. Aggiungere l'acqua necessaria a coprire il riso e sale. Coprire la casseruola e cuocere su fuoco lento finché il riso risulta al dente aggiungendo se necessario altra acqua calda. Nel frattempo sbriciolare la polpa di granchio e condirla con sale e pepe; unirla al riso quando questo è cotto. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>