

Riso

Cucina come in Brasile (Pilaf)

Marrone in olio 1 piccola cipolla

Aggiungi il riso basmati (1 bicchiere di riso per 2 persone)

Mescolare a fuoco medio fino a quando i cereali di riso diventano traslucidi.

Aggiungi acqua: 1,5 volte il volume del riso. L'acqua può essere calda: questo accelererà la cottura.
Sale.

Cuocere coperto, a fuoco basso, almeno 20 minuti.

Lasciare riposare per 5 minuti prima di servire.

Cucina creola

Come indicato sulla confezione: versare il riso in un grande volume di acqua salata bollente, cuocere per 20 minuti, scolarli, aggiungere burro.