

## Riso alla cantonese

### Procedimento

1. Riporre il riso in un colino a maglia fine e risciacquarlo sotto l'acqua corrente per qualche minuto, in modo che perda parte del suo amido.
2. In una casseruola capiente, portare ad ebollizione l'acqua necessaria alla cottura del riso, in quantità pari al doppio del peso del riso.
3. Versare il riso nella casseruola, far riprendere il bollore, dopodiché ridurre l'intensità del fornello e cuocere fino al completo assorbimento dell'acqua. [Vedi ricetta riso pilaf al curry](#)
4. Nel frattempo cuocere i piselli in acqua bollente, e scolarli appena al dente.
5. Una volta cotto, togliere il riso dalla casseruola, versarlo in una placca, allargarlo e lasciarlo raffreddare rimestandolo di tanto in tanto.
6. Tagliare il prosciutto cotto a dadini ed affettare finemente il porro.
7. Rompere le uova in un contenitore, batterle con una frusta o una forchetta, condirle con il sale e cuocerle in padella formando 2-3 frittatine non troppo spesse.
8. Tagliare le frittatine a cubetti, o a julienne e metterle da parte.
9. In una capiente padella o meglio in un wok (tipica padella cinese semisferica), stufare il porro con poco olio, unire i cubetti di prosciutto cotto, lasciare scaldare ed aggiungere poi i piselli asciutti. Saltare a fiamma vivace e lasciare insaporire per circa due minuti.
10. Aggiungere alla preparazione il riso, che dovrà risultare ben sgranato, saltare sempre a fiamma vivace ed insaporire con la salsa di soia.
11. Unire in ultimo i cubetti di frittata, mescolare e aggiustare di sale se necessario e servire.



Riso alla cantonese

Ingredients

Instructions