



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Riso basmati con ceci in agrodolce

Ingredienti

- 100gr di ceci
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina
- 1 cipolla piccola
- 2 cucchiaini di ghee (burro chiarificato)
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 piccolo mazzetto di coriandolo fresco
- il succo di 1 limone
- 1 cucchiaio di olio
- sale, pepe
- riso basmati

Mettete i ceci a bagno per una notte e poi cuoceteli in acqua appena salata con due foglie di alloro ed uno spicchio d'aglio. Soffriggete una cipolla piccola in due cucchiaini di ghee, aggiungete l'uva sultanina e mescolate per qualche istante. Aggiungete la curcuma in polvere ed infine i ceci con un po' della loro acqua di cottura. Salate e fate insaporire per qualche minuto. Tritate il coriandolo finemente, aggiungete il succo di limone, l'olio, sale e pepe e mescolate bene. Servite i ceci con del riso basmati ed amalgamate con un po' di pesto al coriandolo per spezzare il dolce dei ceci con l'uvetta.