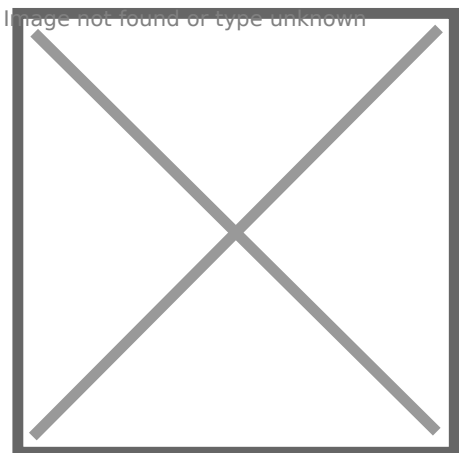


Красный рис с пармезаном и соком батата

Сложность: Вложить душу

4 порции

40 мин



Продукты Bravolli:

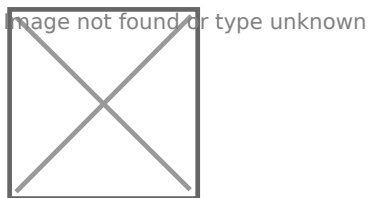


Рис красный длиннозерный

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить на медленном огне 35 минут.
- С помощью соковыжималки выдавить сок батата. За 10 минут до окончания приготовления риса добавить сок батата.
- По желанию. На водяной бане растопить 25 г сливочного масла, добавить 2 яичных желтка, посолить, добавить 1 ч. л. лимонного сока и 1/2 ч. л. сахарного песка. Тщательно взбить венчиком до получения однородного гладкого соуса.
- В рис добавить сливочное масло, натертый пармезан, перемешать.
- Подавать, тонко нарезав лист нори и поместив сверху на рис.

