RISO BASMATI ALLA CAJUN

Come si usa sovente useremo come misura 1 tazza
Dosi per 6 persone

1	tazza	sedano bianco dalla parte delle foglie
1	tazza	cipolla tritata
1	tazza	peperoni gialli
1	tazza	peperoni rossi
1	tazza	okra o combo
1	pizzico	cumino
1	mazzetto	basilico
2	cucchiai	olio oliva xv.

2	tazze	riso basmati
4	tazze	acqua

* mettere in un tegame l' olio
* tagliere a fettine il sedano e metterlo nel tegame assieme alla cipolla tritata
* far brasare
* aggiungere i peperoni tagliati a fettine ed il cumino
* far cuocere per qualche minuto ed aggiungere il combo tagliato a metà per il lungo – far cuocere ancora qualche minuto

A parte lessare il riso con le 4 tazze d' acqua salata e scolare a metà cottura

* unire il riso alle verdure nel tegame e completare la cottura
* spolverare con il basilico spezzettato e servire

Per fare più in fretta si può usare il riso basmati precotto

Questo riso saporito può essere un primo piatto o un contorno per spezzatino , polpette od una bella bistecca

Invece del riso si può usare il cous cous