



Indonesia - Nasi Goreng - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - riso - soia - Indonesia

una scodella di RISO (circa 100 gr, già pronto)

Un pezzetto di aglio, tritato finemente

Pepe

Sale

un bastoncino di foglia di cipolla tritato finemente

salsa di soia

e naturalmente olio per friggere, mettete prima l'aglio, quando si sente l'odore mettete la cipolla e poi il pepe e il sale e lasciate cucinare la cipolla finchè cambia il colore. poi mettete il riso e la salsa di soia, fino a che il colore del riso raggiunge un marroncino. in Indonesia abbiamo la salsa chili che utilizziamo per rendere il nasi goreng più speziato o piccante e sicuramente più delizioso. tra gli ingredienti si può aggiungere del pollo o dei frutti di mare. soprattutto in quest'ultimo caso occorre aggiungere un pò di zenzero tritato finemente.

eCucinando.it