Riso speziato alle albicocche e pistacchi. Di coccole e…



Tutto sale sale tutto sale son salite anche le nespole (nespole)
tutto è scuro tutto è scuro scuro si cammina con le fiaccole (fiaccole)
tutto gira gira tutto girano le ciribiricoccole (coccole)
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole (coccole)
Tutto manca manca tutto manca non si trovano le sogliole (sogliole)
tira e molla, molla e tira, molla sta mollando pure il dollaro (dollaro)
tira e molla, molla e tira, molla è una cosa che non tollero (tollero)
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole (coccole)
Cosa mi dici, cosa mi di cosa mi dici, mi dici mai
cosa mi dici, cosa mi di cosa mi dici, mi dici mai
Tutto sale sale tutto sale son salite anche le nespole (nespole)
tutto è scuro tutto è scuro scuro si cammina con le fiaccole (fiaccole)
tutto gira gira tutto girano le ciribiricoccole (coccole)
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole (coccole)

Cosa mi dici, cosa mi di cosa mi dici, mi dici mai
cosa mi dici, cosa mi di cosa mi dici, mi dici mai
Tutto sale sale tutto sale son salite anche le nespole (nespole)
tutto è scuro tutto è scuro scuro si cammina con le fiaccole (fiaccole)
tutto gira gira tutto girano le ciribiricoccole (coccole)
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole (coccole)
Lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole, coccole
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole, coccole
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole, coccole
lascia andare non drammatizzare ma strapazzami di coccole

[Topo Gigio – Strapazzami Di Coccole]

Si è forse capito che oggi sono in aria di…coccole?!?!?
Sarà l'effetto della mamy, che da ieri è qui con me qualche giorno, o quello del piccolo Topo Gigio? Ha un'aria così dolce che farebbe tornare chiunque un po' bambino…o no?
Allora, mentre approfitto ancora per oggi della vena fanciullesca e torno a farmi strapazzare per benino, vi lascio in quest'inizio settimana con un dolce (sor)*RISO*, tante (albi)*COCCOLE* e un tenerissimo Topo Gigio in "concerto" per voi ^__^



RISO SPEZIATO ALLE ALBICOCCHE E PISTACCHI

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 180 gr di riso basmati
- 4-5 albicocche mature ma sode e DOLCI
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino colmo di misto spezie (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, pimento, coriandolo)
- granella di pistacchi
- olio evo
- sale

Procedimento

1. In una casseruola far rosolare lo scalogno tritato finemente con 2 cucchiai di olio.

2. Aggiungere il riso con le spezie e lasciarlo tostare a fiamma moderata fino a che diventa traslucido, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
3. Unire le albicocche a dadini, un bicchiere di acqua bollente, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo indicato sulla confezione, mescolando di tanto in tanto.
4. Aggiungere altra acqua bollente, poca alla volta, se il riso dovesse asciugare prima che sia cotto.
5. Al termine spegnere il fuoco, trasferire il riso nei singoli piatti, cospargere con la granella di pistacchi e servire subito.



Ma oltre allo smodato bisogno di coccole, si è per caso notato che

non posso fare a meno delle spezie?

Ecco, appunto!
Perchè senza spezie ed erbe arromatiche in cucina mi sentirei davvero persa.
Quindi con questa ricettina profumatissima ed estiva partecipo al contest di Monica
"In cucina non posso fare a meno di…"



E voi di cosa non risucite a fare a meno? Sono curiosa ^__^
Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima…