



## Ricetta

# Riso fritto ai peperoni

Perfetto per gli avanzi di riso!

**20 min**

Tempo di preparazione



**30 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### QUANTITÀ

- 2 spicchi d'aglio tritati
- 2 cipollotti tagliati sottili, tenere da parte la parte verde
- 4 cm zenzero tritato
- 2 C olio di sesamo o di arachidi
- 1 peperone rosso a strisciole sottili
- 1 peperone giallo a strisciole sottili
- 200 g riso basmati cotto del giorno prima
- 1-2 C salsa di soia
- 1 uovo sbattuto
- sale, pepe
- 1 peperoncino tagliato sottile
- 30 g noci tostate e salate tritate sottili
- 1 limetta sciacquata con acqua calda e tagliata a fettine

## Ecco come si prepara

### 1 di 1

**PREPARAZIONE** Saltare l'aglio, la parte bianca dei cipollotti e lo zenzero in padella con l'olio. Aggiungere i peperoni, cuocere brevemente, aggiungere il riso e lasciar cuocere mescolando continuamente. Aggiungere salsa di soia e uovo, lasciar addensare l'uovo, salare. Servire il riso fritto e guarnirlo con peperoncino, noci e fettine di limetta.