Pomì
O Così. O Pomì.

Dami Gojeh Farangi



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 2 tazze da the
- Cipolla tritata finemente: 1
- Curcuma: ½ cucchiaino
- Olio extravergine d'oliva: 2 cucchiai
- Patate medie: 2 tagliate a cubetti
- Pepe nero: ½ cucchiaino
- Riso basmati, sciacquato e scolato: 2 tazze da the
- Sale: 1 cucchiaino

Preparazione

Questo riso al pomodoro con le patate, che in farsi si chiama **Dami Gojeh Farangi**, è un facile **piatto vegetariano della tradizione persiana**. È buonissimo, ma anche semplicissimo: si prepara con pochi ingredienti che sicuramente avete in dispensa, utilizzando una sola pentola, in tempo record. **Il segreto di questo riso** - oltre alla bontà delle materie prime, specialmente le spezie! - **è la tecnica di cottura con cui lo si prepara**: l'umidità del riso viene assorbita da uno strofinaccio, nel quale si avvolge il coperchio della pentola che ospita il riso. Il risultato è un riso leggero, dai chicchi ben sgranati, perfetto sia come portata principale che come contorno per secondi piatti, specialmente quelli a base di pollo.

Preparate un bel soffritto di cipolla in una pentola antiaderente, a fuoco medio. Aggiungete la curcuma e le patate tagliate a cubetti, mescolate e fate cuocere per 5 minuti. Mettete in pentola i **Pomodori a Cubetti Pomì**, il riso e l'acqua, portate a ebollizione, dunque abbassate il fuoco e fate sobbollire finché l'acqua in eccesso non sarà quasi evaporata.

Se l'acqua evapora prima che il riso sia cotto (vogliamo che rimanga al dente, ma non crudo!), aggiungetene poca - circa 1/2 tazza - e continuate la cottura. Avvolgete il coperchio della pentola in uno strofinaccio da cucina pulito e chiudete la pentola. Lasciate cuocere il riso a fuoco basso, coperto col coperchio e lo strofinaccio, per 10 minuti - fino a completa cottura. Servite il riso tiepido come primo piatto, accompagnandolo con dello yogurt bianco, oppure come contorno per pietanze a base di pollo o manzo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 1 confezione

