

Mâncare de Orez cu Fasole Roșie – Arată precum un risotto cu fasole – Fasolea, orezul și cremozitatea asta... e ceva divin



Dintre rețetele ce au la bază orezul, un loc de cinste îl ocupă și cel cu lapte de cocos. Această compoziție cu lapte de cocos, orez, legume și fasole roșie, te va scoate în evidență, fără îndoială.

Mâncare de Orez cu Fasole Roșie






Această **rețetă** de post este **irezistibilă**. Un preparat pe bază de **orez excepțional de savuros**, iar asocierii lui **cu fasolea roșie** îi conferă o notă cu adevărat specială.

- 250 g orez, spălat bine și lăsat la înmuiat aprox. 30 de minute
- 1 ceapă mare
- 1/2 morcov mic/mediu
- 1/2 pătrunjel mic/mediu
- 1 ardei kapia
- 250 g lapte de cocos, sau de soia, migdale, smântână de

gătit dacă nu postiți

- 200 g fasole roșie
- 50 ml ulei de măsline
- 4 căței de usturoi
- 1/2 linguriță turmeric, sau după gust
- 1/2 linguriță piper, sau după gust
- 6-7 g sare, sau după gust
- 3-4 crenguțe de cimbru lămâios
- opțional fulgi de ardei iute, după gust
- 250 ml apă sau câtă apă este nevoie, pentru ca orezul să fie gătit

1. Clătiți orezul în mai multe ape până când apa iese limpede. Lăsați-l la înmuiat.
2. Pregătiți ingredientele: tocați ceapa, pătrunjelul și ardeiul capia.
3. Încălziți o cratiță (sau oală) și adăugați 50 ml de ulei de măsline.
4. Adăugați 4 căței de usturoi striviți (în coajă).
5. Adăugați cimbru.
6. După ce uleiul s-a aromatizat, adăugați ceapa tocată.

7. Adăugați sare, fulgi de ardei iute și amestecați.
8. După aproximativ un minut, adăugați morcovii și pătrunjelul rădăcină tocați.
9. Adăugați fasolea roșie din conservă.

10. Adăugați ardeiul capia tocat, turmericul și piperul.
11. Adăugați laptele de cocos și amestecați bine.
12. Adăugați orezul spălat și înmuiat.

13. Turnați 250 ml de apă.
14. Lăsați totul să fiarbă la foc mic, amestecând din când în când pentru a evita lipirea.
15. Când orezul este gata, opriți focul și serviți.
