

Minestra di riso

- 8 cucchiai di riso
- un mazzetto di prezzemolo
- 1,5 litri di brodo di verdure

Portiamo ad ebollizione il brodo, aggiungiamo il prezzemolo lavato e tagliato grossolanamente. Dopo 5 minuti incorporiamo il riso e ultimiamo la cottura.



È un piatto tradizionale?

La minestra di riso in bianco è un piatto tradizionale ampiamente diffuso in numerose parti del mondo, in particolare nelle culture mediterranee e asiatiche. L'usanza di cucinarla risale a tempi antichi e varia a seconda della regione e della cultura in cui viene preparata.

In molte culture, la minestra di riso veniva spesso preparata come piatto economico e nutriente, utilizzando ingredienti semplici come riso, acqua, verdure e spezie. In alcuni paesi, come l'Italia, veniva spesso servita come piatto principale per la cena, accompagnata da pane o formaggio.

In alcune culture asiatiche, invece, la minestra di riso era spesso consumata come colazione o come pasto leggero durante il giorno. Ad esempio, in Giappone esiste una zuppa di riso chiamata "ochazuke", che prevede di versare del tè verde caldo su del riso bollito e condire il tutto con diversi ingredienti, come pesce o alghe.

In definitiva, la minestra di riso è un piatto estremamente versatile che viene preparato e consumato in molte varianti diverse in tutto il mondo.

