Riso al cocco

Ecco un riso alla tailandese facilissimo da fare e di sicuro effetto. Ha un gusto dolce e salato, un sapore morbido di latte e un retrogusto di cocco, ed il lime si percepisce appena. E' molto fresco e sfizioso, di certo il sapore è diverso da quelli a cui siamo abituati con la cucina Italiana, ma molto gradevole. Tra l'altro, è anche molto facile da fare. Come in altre ricette, ho utilizzato il **cumino Nigella**, una varietà con semi molto piccoli e neri, dal sapore molto più delicato del cumino classico. Non sono facilissimi da trovare, se non li avete usate il cumino, riducendo un poco la dose per non coprire il sapore del piatto.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr riso basmati
- 400 gr latte di cocco (1 lattina)
- 600 gr acqua
- 2 cucchiaini di semi di Nigella (vedi sopra)
- un paio di cucchiai di burro chiarificato, oppure olio di semi
- 1 spicchio d'aglio intero
- mezza cipolla bianca
- sale, pepe
- 1 lime

In un tegame basso e largo, che abbia un coperchio adatto a coprire sigillando bene, mettere un paio di cucchiai di burro chiarificato o di olio di semi e soffriggere lo spicchio d'aglio intero sbucciato e leggermente schiacciato, insieme a mezza cipolla tritata finemente. Appena la cipolla

imbiondisce, togliere lo spicchio d’aglio, aggiungere i semi di Nigella e fare tostare per circa 1 minuti.

Unire il riso, tostare un minuto, poi aggiungere il latte di cocco, risciacquare bene la lattina con poca acqua, poi aggiungere i 600 gr di acqua, (il liquido deve coprire interamente il riso di qualche millimetro), mescolare bene poi coprire con il coperchio, abbassare al minimo la fiamma e lasciare cuocere, senza mai aprire o mescolare, per circa 15 minuti.
Scoprire, lasciare evaporare l’ultima acqua mescolando bene, poi spegnere il fuoco.
Spremere sul riso il succo del lime, mescolare bene, regolare di sale e servire.

Per impiattare come nella foto ho utilizzato una boule piccola sferica, riempiendola di riso e pressando bene, poi ho ribaltato la boule sul piatto, decorato con qualche seme di Nigella e un paio di fettine sottili di lime e ho servito tiepido.

La ricetta è presa dal sito della mia chef adorata, **Nigella Lawson**.