
Nasi Goreng

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un tipico piatto indonesiano a base di riso, verdure e pollo. Dal blog La piccola casa

Mi è capitato per le mani un libretto di ricette orientali che avevo comprato qualche tempo fa e dopo una lettura veloce ho pensato di cimentarmi in questo piatto tipico indonesiano: il **nasi goreng**.

Lo avevo assaggiato oltre cinque anni fa in un ristorante di Londra, durante una delle mie solite trasferte in questa città cosmopolita, e mi ero promesso di provarlo a preparare a casa visto anche il suo leggero gusto piccante particolare dovuto al [sambal oelek](#), un particolare condimento piccante a base di peperoncini vari tipico di tutta l'aria orientale dove si trova l'Indonesia.

Ho così preparato il tutto, ho tralasciato di mettere anche i gamberi che in certe ricette sono presenti, e per poter mangiare meglio con le bacchette questa insalata di riso saltato con verdure e pollo ho preferito tagliare tutte le verdure e il pollo a pezzettini molto piccoli.

Il risultato è stato ottimo e anche la Fra, che di solito non ama il piccante, ha gradito questa preparazione in quanto il piccante del sambal oelek è risultato molto particolare.

Per il riso basta bollirlo normalmente e lasciarlo raffreddare, in modo che non diventi coloso mentre si salta nel wok.

Ecco quindi la ricetta di questo tipico piatto indonesiano.

Ingredienti (x 4 persone)

2 uova

3 cucchiaini di olio di semi di arachidi

1 grossa carota tagliata a cubetti piccoli (brunoise)

1 spicchio d'aglio schiacciato

1 cucchiaino di sambal oelek

1 cucchiaio di salsa di soia scura

4 tazze di riso bollito

4 cipollotti affettati in diagonale, usate anche buona parte del verde

1 peperone rosso tagliato a cubetti (ovviamente dopo aver eliminato i semi)

200 g di petto di pollo tagliato a cubetti (brunoise)

Sbattete le uova con una forchetta, riscaldare 1 cucchiaio di olio di semi di arachidi in una padella, versateci le uova e cuocetele finché si saranno rapprese, estraete quindi l'omelette dalla padella e quando si sarà raffreddata tagliatela a cubetti (brunoise).

Riscaldare il resto dell'olio nel wok e rosolateci il pollo a cubetti, la carota e l'aglio, mescolando continuamente finché il tutto sarà dorato.

Aggiunte quindi il sambal oelek, la salsa di soia, il riso, i cipollotti, il peperone e riscaldate bene rimescolando continuamente finché il riso non sarà un po' tostato. Aggiungere quindi il pollo e le carote precedentemente cotte, saltare nel wok ancor per qualche istante e servire al centro del piatto.

