



Lapa

Lapa



2 bicchieri di riso
1,5 bicchierino d'olio vegetale
4 bicchieri di pomodoro grattugiato
5,5 bicchieri d'acqua
4 pepe
1 cipolla secca
2 cucchiaini di sale

- # Riso si fa aspettare nell'acqua salata per mezz'oretta. Poi si lava bene nell'acqua e si filtra.
- # Olio vegetale si mett enella pentola, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate e si arrossiscono finchè diventano trasparente.
- # Sopra sia aggiungono le pepe tolti da semi. Dopo aver arossito le pepe si aggiungono i pomodori grattugiat
- # Si continua a cucinare finchè i pomodori diventano com'è la figura di salasa .Pois aggiunge riso e si mescolano , dopo qualche minuti si aggiungono l'acqua calda e sale.
- # La pentola si mette sul fuoco basso e si cucina per 15 minuti coperchio coperto. Poi si acontralla di cucinamento. Si deve essere il riso deve perdere la forma e la l'iquida rimasta.
- # Lapa si lascia a riposare per 10 minuti senza mettere la carta tra pentola e il coperchio.
- # Si porta al tavolo in caldo senza aspettare troppo.

Nota: Lapa si deve consumare nel tempo breve dopo aver cucinato. Se si riscalda dopo del cucinamento si può perdere il gusto.