les receptes d'Alícia

ARRÒS FREGIT AMB CURRI

INGREDIENTS

- Arròs blanc cuit del dia anterior
- Oli d'oliva
- Curri en pols
- Sal

ELABORACIÓ

1. Estendre l'arròs cuit en una safata el més separat possible. Deixeu-lo assecar (si voleu , podeu posar la safata al forn a 100º fins que veieu que ha perdut tota la humitat).
2. Un cop sec, fregiu-lo en un cassó amb l'oli ben calent durant uns segons fins que quedi cruixent.
3. Escorreu-lo sobre paper absorbent i condimenteu-lo amb sal i curri.

NOTES: