

RISO CHAUFA

Riso alla Peruviana

Ricetta originale per Riso Chaufa (Riso alla Peruviana con pollo e verdure)

Il Riso Chaufa è un piatto che fonde la cucina tradizionale peruviana con le influenze asiatiche, in particolare della cucina cinese, arrivata in Perù grazie alla grande migrazione cinese avvenuta nei secoli passati. Il risultato è un piatto di riso saporito, arricchito con pollo, uova, verdure e un mix di salse che lo rendono unico nel suo genere. Ecco la versione peruviana del Riso Chaufa, semplice, ma dal sapore indimenticabile.

Ingredienti:

- 250 g di riso Parboiled (cotto il giorno prima)
- 1 petto di pollo (circa 300 g), tagliato a dadini
- 3 uova (medie)
- 1 cipolla rossa (tritata finemente)
- ½ peperone rosso (affettato a striscioline)
- 1 carota (tagliata a cubetti piccoli)
- 1 cipollotto verde (solo la parte verde, tagliati finemente)
- 3 cucchiaini di salsa di soia (preferibilmente oscura)
- 1 cucchiaio di olio di sesamo (opzionale, ma altamente consigliato per un aroma più intenso)
- Olio di semi (per friggere)
- 50 g di germogli di soia
- 100 g di prosciutto cotto a cubetti
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di 5 spezie cinesi
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di salsa di ostriche
- ½ 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 pezzetto di zenzero fresco (o un cucchiaino di pasta di Lemmon grass)

Preparazione:

1. **Cuocere il riso:** Per un risultato perfetto, il riso dovrebbe essere cotto in anticipo. Puoi anche utilizzare del riso avanzato, che è l'ideale per il Chaufa, poiché è più asciutto e non tende a diventare molle durante la frittura. Se non hai riso avanzato, cuoci il riso come di consueto, ma fallo raffreddare completamente prima di usarlo.
2. **Saltare le verdure insieme al pollo e il prosciutto:** In un'altra padella (preferibilmente un wok o una padella antiaderente), scalda un cucchiaio di olio di sesamo. Aggiungi la cipolla rossa tritata, il peperone a listarelle, la carota a cubetti e cuoci a fuoco medio per 4-5 minuti. Aggiungere il pollo e il prosciutto. Le verdure devono rimanere croccanti, quindi non cuocerle troppo. Se desideri un sapore più aromatico, aggiungi il Lemmon grass a metà cottura, mescolando per rilasciare il loro profumo.
3. **Cuocere le uova:** In una piccola padella, aggiungi un filo d'olio e rompi le uova, facendole cuocere per qualche minuto. Mescola delicatamente con una forchetta, in modo da ottenere delle uova strapazzate morbide. Una volta cotte, mettile da parte.
4. **Unire il riso e gli altri ingredienti:** Nella padella con le verdure, aggiungi il riso già cotto e raffreddato. Alza la fiamma e inizia a mescolare il riso con le verdure, facendo attenzione che non si attacchi alla padella. Se il riso è troppo secco, aggiungi un cucchiaio di olio di sesamo per renderlo più lucido e aromatico.
5. **Completare il piatto:** Una volta che il riso si è ben amalgamato con le verdure, mescola il tutto con delicatezza. Aggiungi la salsa di soia e i germogli regolando i condimenti secondo il tuo gusto. Se desideri un piatto più saporito, puoi aggiungere un altro cucchiaio di salsa di soia o un filo d'olio di sesamo.
6. **Servire:** Il tuo Arroz Chaufa è pronto per essere servito! Per un tocco finale, guarnire con un po' di cipollotto verde tritato finemente. Questo piatto è perfetto come piatto unico o come accompagnamento.

Suggerimenti:

- **Per una versione vegetariana:** Puoi sostituire il pollo con tofu, tagliato a cubetti e saltato precedentemente.
- **Aggiungere un po' di piccantezza:** Se ti piace il piccante, aggiungi qualche fetta di peperoncino fresco o qualche goccia di salsa piccante durante la cottura.
- **L'olio di sesamo** è un ingrediente chiave per un autentico sapore asiatico, ma se non riesci a trovarlo, l'olio di semi è un buon sostituto.

L'Arroz Chaufa è un piatto che si presta a molte varianti, adattandosi facilmente ai gusti e agli ingredienti disponibili. Ogni famiglia peruviana ha la sua versione personale, ma la base rimane sempre la stessa: un riso fritto ricco e saporito che mescola l'Asia con il Perù in un connubio perfetto. Buon appetito!