

Riz frit chinois

- La recette parfaite de riz frit chinois super facile à faire!



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de riz blanc
- 1 petit oignon tranché finement
- 1/2 tasse (125 ml) de pois
- 1/2 tasse (125 ml) de carottes
- 1/4 tasse (65 ml) de sauce soya
- 2 cuillère à soupe d'huile végétal
- 2 échalotes coupés finement

Préparation :

1. Faire cuire le riz blanc.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile végétale à feu moyen et ajouter le petit oignon pour le faire sauter.
3. Ajouter le riz cuit dans la casserole.
4. Ajouter les carottes, les pois, les échalotes et la sauce soja.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Laisser frire pendant quelques minutes.



Préparez vous ce riz frit à la chinoise. C'est un parfait petit repas simple et délicieux :)

16/02/2021

Recette de Riz frit chinois toute simple et rapide à faire

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)