

Riz au canard

Ingrédients

4400 g de riz
1/2 canard
4 gousses d'ail, persil, 1 tomate et
1 poivron
Paprika, huile d'olive
Safran, sel
3/4 de litre d'eau
3/4 of a litre of water

Préparation

Préparation

Couper le canard en morceaux.

Saler, poivrer et frire dans une poêle avec de l'huile.

Lorsque le canard commence à cuire, ajouter le poivron, la tomate, l'ail et le persil hachés, en remuant jusqu'à ce que le tout prenne une couleur dorée.

Ajouter l'eau et le safran.

Quand l'eau entre en ébullition, verser le riz.

Rectifier le sel.

Faire cuire pendant 20 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit à point.

