



Risotto d'Azero

Azeri Pilavi



300 gr carne di coniglio tagliata in dado
2 bicchieri di riso
2 cipolle
2 cucchiai di pistacchi
1 cucchiaio di uvetta
5 albicocche secche
3 cipolle
5-6 aneto
1 cucchiaio di burro
5 cucchiai olio vegetale
3,5 bicchieri
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale

Prima mente nella padella si mette in cucchiaio di olio dopo aver riscaldato se aggiungono le carne e sia Rossi escono circa per 10 minuti. Dopo se aggiungono mezzo cucchiaino di sale insieme con 3,5 bicchieri d'acqua. Si coperta il coperchio e si cucina circa per 20 o 25 minuti.

In un'altra pentola se mettono burro e l'altro 4 cucchiai d'olio inserisce sul fuoco dopo aver riscaldato se aggiungono i tacchi sia Rossi escono affinché cambiano colore.

Alla sopra se aggiungono le carote tagliate indago si ricoperta il coperchio e si cucina finché diventano morbide le carote.

Dopo se aggiungono cipolle tagliate infine si continua ad arrossire finché le cipolle cambiano le forme.

In questo momento le albicocche si tagliano in dado e se aggiunge sopra delle cipolle insieme con uvette si cucinano finché le uvette gonfiano.

Riso si lava bene e se filtra dopo se aggiunge sopra dimmi celata preparata insieme con un cucchiaino di sale e pepe nero si arrossisce circa per due o tre minuti.

La carne bollita si leva dall'acqua e si aggiunge nel risotto. Il brodo se regola come 3,5 bicchieri poi si svuota alla sopra del risotto.

Così si cucina sul fuoco medio si arriva al momento di movimento poi il fuoco si regola abbasso e si continua a cucinare circa per 10 minuti.

Dopo aver tolto dal fuoco sopra di risotto se ti dicono a Neto e cipolle fresche però non si miscelano. Fra il coperchio e pentola mette la carta e si lascia a riposare circa per mezz'ora.

Dopo mezz'ora in risotto se miscela. Se inserisce in una tazza bagnata poi si inverte sul piatto da servire.

Nota: Se non si cucinano bene cipolla e carota non si può regolare la quantità di liquido del risotto.