



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

## Risotto d'Azero

Azeri Pilavi



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

# Prima mente nella padella si mette in cucchiaino 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 cucchiaini 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.