



Pilaf nel Fagotto

Bohçada Pilav



8 impasti di milfoy
1 bicchiere di bulgur per pilaf
1 cipolla
2 melanzane
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio salsa di pomodor
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri di brodo
Per la sopra;
1 uova

- # Le melanzane si sbucciano poi si taglia una dimensione di dato e si mettono nell'acqua salata per aspettare circa per mezz'ora.
- # In questo momento la cipolla si taglia insieme e si arrossisce con olio d'oliva.
- # Dopo si arrossiscono alle melanzane e si arrossiscono affinché diventano morbide.
- # Alla sopra si aggiunge la salsa e se miscela poi si aggiungono bulgur lavato insieme con sale.
- # Ultimamente si aggiunge il brodo e se coperta il coperchio quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per 9 minuti.
- # Dopo la pentola si leva dal fuoco e si mette a riposare circa per mezz'ora poi si miscela.
- # Sul tavolo Farinato di impasti si aprono dimensione di piatto da servire.
- # In mezzo di impasti aperti si mette dalla miscelata prepatata. Dopo si coperta come il fagotto.
- # Dopo si fidano del vasaio oliato parti piegate arrivano in alto.
- # Alla sua prassi mette da uova miscelata. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Le melanzane si arrossiscono sul fuoco alto per non succhiarsi olio. Altrimenti si succhiano olio di più.