



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

Risotto di Ala

Ala Pilavı



2 bicchieri di riso
1 bicchiere di lenticchie verde
2 cipolle
1 cucchiaio pieno di burro
1 tazzina di caffè olio vegetale
100 gr di bacon
1 cucchiaio di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri d'acqua

- # Lenticchie si bagnano da una notte prima. Il giorno dopo si bolliscono finché diventano morbide.
- # Nella pentola si mettono 3,5 bicchieri d'acqua e si aggiungono olio vegetale e sale.
- # Quando arriva al momento di bollire si aggiunge riso lavato. Si cucina sul fuoco medio circa per 12 minuti.
- # Si aggiunge lenticchie subito prima di levare dal fuoco si miscelano e si coperta il coperchio. Poi si lascia per mezz'ora a riposare.
- # In questo momento la cipolla si taglia infine poi si arrossisce nella pentola alla sopra si aggiungono sale peperoncino a rosso e bacon rimane ancora per un minuto sul fuoco.
- # La miscelata preparata si aggiunge nel risotto. Si miscela con l'attenzione e dopo si è ricoperta il coperchio e si lascia ancora per 10 minuti.
- # Si inverte subito prima di servirsi.

Nota: Questo risotto è una ricetta regionale di Kastamonu (una provincia in mar enro).