



Risotto di Bulgur con foglia di Uva

Asma Yapraklı Bulgur Pilavı



25-30 foglie di uva fresche
2 bicchieri di bulgur
2 cipolle
4 spicchi d'aglio
1 pepe rossa
2 pepe italiane
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro

- # Le foglie si macinano in fine. Cipolle pepe ed aglio si tagliano bene.
- # Nella pentola si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiungono cipolla e sale si arrossisce finche le cipolle diventano viole.
- # Poi si aggiungono le pepe e si arrossisce finche diventano morbide. Poi si aggiungono salse.
- # Tra qualche minuti si aggiungono le foglie bulgur ed aglio pestato si misceano bene.
- # Poi si aggiungono peperoncino a rosso pepe nero ed acqua poi il coperchio si coperta.
- # Il fuoco si regola a abasso e si continua a cucinare ancora per 10 minuti. In questo momento il burro si scioglie.
- # Alla sopra di pilav si mette dal burro sciolto subito prima di levare dal fuoco. E si miscela bene.
- # Si aspetta per 15 minuti.poi servirsi.

Nota : Questa ed una ricetta regionale della zona di Gaziantep.