



## Risotto di Bulgur con Sottaceto

Turşulu Bulgur Pilavi



2 bicchieri di bulgur per risotto  
1 cipolla  
3 spicchi d'aglio  
8 sottaceto di pepe  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaiino di sale  
3,5 bicchieri d'acqua

- # Cipolla si arrossisce con il burro.
- # I semi di pepe si leavo e poi si tagliano in fine . Aglio si pesta . Bulgur si lava e si filtra.
- # Bulgur si aggiunge nella cipolla arrissite insieme con sale. Si miscela per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono acqua sottaceto ed aglio insieme.
- # Dopo il coperchio di pentola si coperta . Quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina ancora per 5 minuti dopo si leva dal fuoco.
- # Si mette ad una parte per 20 minuti. Si miscela e dopo servirsi.

Nota: Per questa ricetta si preferisce di usare sottaceto di pepe.