



Risotto di Bulgur Incucinato

Yavan Bulgur Pilavi



1 tazza di bulgur
1 cucchiaio pieno di salsa
2 tazze d'acqua
1 cucchiaino di sale

- # Bulgur si lava e si filtra bene.
- # Nella pentola si mette burro dopo aver sciolto si aggiunge bulgur e si arrossisce circa per 2-3 minuti.
- # Poi si aggiungono sale ed acqua poi si coperta il coperchio.
- # Quando inizia a bollire il fuoco si bassa e si cucina circa per 10 minuti.
- # Dopo il fuoco si spegne e si lascia per freddare circa per mezz'ora.
- # Poi si miscelano bene e servirsi.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con tagliatelle.