



## Tay Pilaf

Tay Pilavi



1,5 bicchieri di riso  
1 bicchiere di piselli in scatola  
1 carota grossa  
2 uova  
1 cipolla secca  
8 cucchiai di olio  
3 bicchieri di acqua  
1,5 cucchiaino di sale

- # Nella ciotola si mettono 3 bicchieri d'acqua , mezzo cucchiaini di sale e 3 cucchiai d'olio, si lascia a bollire.
- # Si lascia riso, senza aspettare nell'acqua si lava qualche volta, si filtra, si aggiunge nell'acqua bollente.
- # Si cuoca in 15 minuti in una ciotola chiusa sul basso fuoco, si prendono dal fuoco e si lascia a riposare per mezz'ora,
- # Si mettono 3 cucchiai d'olio in un'altra ciotola, dopo aver scaldata sul fuoco medio si aggiunge la cipolla macinata finemente, si arrosta.
- # Dopo ammorbidente la cipolla si aggiunge la carota tagliata, si arrosta fino a trasparenza.
- # Sopra si aggiunge pisello filtrato dall'acqua, si aggiunge mezzo cucchiaio di sale, si rotola qualche volta, si toglie dal fuoco.
- # Nella pentola si mette 2 cucchiai d'olio, si mette 2 cucchiai d'uova, si aggiunge mezzo cucchiaio di sale. Si cuoca sul fuoco medio come frittata. Poi si dividono nei pezzi piccoli, si lasciano nella pentola.
- # Riso bollito e riposato si mescola con una forchetta. Sopra si mettono prima la miscela con pisello, poi si mettono quella miscela di frittata.
- # Riso si mescolano senza soffrire , si cuoca sul fuoco basso per 5 minuti. Si inserisce nelle tazze bagnate con schiacciare , si rovescia nel piatto da servire e si servira.

Nota: Pilaf tailandese e' una ricetta di Tailandia.