



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

Pilaf con Pomodoro

Domatesli Pilav



2 bichieri di riso
1 bicchiere trattugiato di pomodoro
1 bicchiere di brodo
3,5 cucchiari burro o margarina
1 zucchero a quadrato
Sale

Riso pulita s'aspetta nell'acqua per mezz'ora.
Si riscalda olio in una ciotola e poi riso si mete in questa ciotola riscaldata per arrossimento.
S'arrossiscono finchè riso cambia colore.
Dopo arrossiti si aggiungono sale, brodo, succo di pomodoro e zucchero si miscelano bene.
Si cucinano per 15 - 20 minuti sul fuoco basso. Dopo che tolto dal fuoco si copre con una carta e si lascia a riposarsi.

Nota: I pomodori devono essere trattugiati perche i pomodori tagliati non danno la soluzione uguale.