



## Pilaf con Pomodoro

Domatesli Pilav



2 bicchieri di riso  
1 bicchiere trattugiato di pomodoro  
1 bicchiere di brodo  
3,5 cucchiaini 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 mette 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 perché i pomodori tagliati non danno la soluzione uguale.**