



Pilaf di Fattoria

Çiftlik Pilavi



2 bicchieri di riso
8 cucchiai olio vegetale
1 carota trattugiata
3 pepe verdi italiani
10 funghiu freschi
3 bicchieri brodi
2 cucchiaini di sale

- # Riso si pulisce e fa aspettarsi nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Olio si prende in una ciotola e si riscalda dopo riscaldato sopra si aggiungono le pepe tagliate e carote tarttugiate.
- # Dopo ammorbitado le carote si aggiunge riso lavato e filtrato dall'acqua si arrossiscono per 5 minuuti.
- # L'ultimamente si aggiungono sale e funghi tagliti fini, si miscelano per qualche volta. Si aggiunge l'acqua.
- # Prima si bolisce sul fuoco alto per 10 minuti e poi si bolisce sul fuoco basso per 10 minuti in totale si bolisce per 20 minutui.
- # Ciotola si toglie dal fuoco e sopra si copre con la carta e si lascia a riposare per 20- 25 minuti.
- # Si mette in una tazza si gira questa tazza dentro del piatto così si servira.

Nota: Se volendo sopra si può aggiungersi aneto.