



Pilaf di Ali Pascia

Ali Paşa Pilavi



2,5 bicchieri riso
3 cucchiai burro
1,5 cucchiaini di sale
4 bicchieri d'acque
250 gr. carne macinata
1 fetta interno di pane raffermo
1 cucchiaio uva d'ucello
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaiino di pepenero

- # Interno di pane raffermo si schiaccia sopra si aggiungono sale, pepenero e carne macinata s'impastano. Si avranno le polpette come dimensione dei moscati.
- # Riso si fa riposare nell'acqua sata per mezz'ora e poi si filtra.
- # Nella ciotola di pilaf si mette olio e sopra si aggiungono pinoli e uva, dopo un pò d'arrossimento si aggiunge riso e si arrossiscono per 4 o 5 minuti insieme.
- # Sopra s'aggiungono l'acqua calda e sale. Si cucina coperchio chiuso prima sul fuoco alto poi sul fuoco basso per 17 minuti.
- # Durante cucinamneto del pilaf, le polpette si cucinano sulla grillia per essere sane.
- # Dopo aversi cucinato pilaf , le polpette si insewriscono la sopra. Poi la ciotola si chiude con uan carta e si lascia a riposare per 20 minuti.
- # Dopo di questo tempo si fa servire con miscelando un pò.

Nota: Se volendo si può tarttugiare una cipolla piccola nella polpetta di pilaf. In quel momento non serve bagnare il pane raffermo di polpetta.