



Pilaf con Melanzana

Patlıcanlı Pilav



2 bicchieri riso
1 bicchiere olio vegetale
3 bicchieri l'acque calde
2 melanzane
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere olio di fritte

- # Riso si pulisce, e si fa aspettare nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Le melanzane si sbucano, prima si fanno aspettare nell'acqua salata per farsi uscire la piccante, poi si fanno uscire dall'acqua e si puliscono si asciugano e si taglino finemente.
- # Poi le melanzane si arrossiscono nell'olio riscaldato, e poi si fanno mettere sopra la carta.
- # Nella ciotola si mette olio e dopo riscaldato un po si aggiunge riso riposato.
- # Olio e riso si arrossiscono per 4 - 5 minuti.
- # Sopra si svuota 3 bicchieri d'acque calde.
- # Prima sul fuoco alto poi sul fuoco basso si cucina per 17 minuti.
- # Si aggiungono le melanzane arrossite. Si miscelano senza rompersi riso, tra coperchio e ciotola si mette la carta e si lascia a riposare.

Nota: Questo pilaf se volendo si può prepararsi con aggiungimento delle cipolle tagliate finemente.