



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

---

## Pilaf con Castagno

Kestaneli Pilav



1,5 bicchiere di riso  
1 bicchiere castagno bollito  
1 cucchiaino uva d'ucello  
2 zuccheri a quadrati  
Mezzo cucchiaino di pimento  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1,5 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino olio vegetale  
1 cucchiaino di burro  
2,5 bicchieri brodi o l'acqua

# Riso si pulisce e si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata.  
# I castagni si puliscono bolliscono e ogni castagno si divide qualche pezzo.  
# Olio si mette nella ciotola di pilaf e si aggiunge l'olio dopo che l'olio riscaldato si aggiungono i castagni e si girano per qualche volta sul fuoco medio, poi si aggiunge uva d'ucello lavato e filtrato dall'acqua.  
# Dopo che questi arrossiti insieme per 5 minuti poi si aggiunge riso.  
# Dopo arrossimento di qualche minuti si aggiungono sale, pepenero, pimento e zucchero.  
# Sopra si aggiunge 2,5 bicchieri d'acqua e l'ultimo si aggiunge burro.  
# Prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucinano per 20 minuti.  
# Dopo di questo tempo si spegne il fuoco e tra coperchio e ciotola si mette tovagliolo di carta e così lascia a riposare per mezz'ora.

**Nota:** Dopo arrossiti castagna e uva si filtrano dall'olio e olio si prende, castagni e uva si inseriscono nella base di un vassoio profondo, poi pilaf cucinato si mette sopra di quelle, si può servirsi con girando contrario il vassoio.