



Pilaf con Castagno

Kestaneli Pilav



1,5 bicchiere di riso
1 bicchiere castagno bollito
1 cucchiaio 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 castagni si condivide qualche pezzi.
- # 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 voltà 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 vassio profondo, poi pilaf cucinato si mette sopre di quelle, si può servirsi con girando contrario il vassoio.