



Pilaf con Acciughe

Hamsili Pilav



Mezzo kg. d'acciughe
2 bicchieri di riso
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio uva d'ucello
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino pepenero
3 bicchieri l'acque o brodi

- # Riso si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata.
- # In una pentola si arrossiscono seperatamente pinoli e uva d'ucello, e si filtrano dall'olio e si prendono in un'altra piatta.
- # 1 bicchiere d'olio si mette in una ciotola e sopra si aggiunge riso lavato e filtrato dall'acqua.
- # Riso si arrossisce finchè cambiano diventono trasparenza, sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acque , prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucina per 17 - 20 minuti poi si aggiungono uva e pinelli.
- # Dopo che cucinato pilaf si inserisce tra coperchio e ciotola tovagliolo di carta e si lascia a riposare per 20m minuti.
- # Un vasoio a la resistenza per il calore di forno si olio e poi si inseriscono strettamente le acciughe pulite .
- # Sopra delle acciughe si mette pilaf riposato.
- # Sopra del pilaf si rimettono quelle acciughe che rimaste.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè s'arrossiscono le acciughe.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Pilaf con hamsi è un piatto preferito della zona di Marnero.