



## 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 diventano 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.