



## Pilaf di Acem

Acem Pilavi



2 petti di pollo  
4 uova  
1 bicchiere di riso  
7 - 8 rami del prezzemoli  
1 cucchiaio uva d'ucello  
1 cucchiaio di pinolli  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchialino di sale  
1 cucchialino di pepenero  
1 cucchialino di pimento  
2 bicchieri acque, brodi

# 1 bicchiere di riso si mette nell'olio di 1 tazzina di caffè , si arrossisce, dopo arrossimento di 5 minuti si aggiungono 2 bicchieri d'acque e sale. Prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucina per 15- 17 minuti. Si inserisce la carta tra ciotola e coperchio e si lascia così a riposare.

# Ogni uova si rompe da sola e si miscela da sola. Si cucina nella pentola oliata semplice frittata. Così si preparano 4 omlette separate.

# Nel pilaf riposato si aggiungono i petti tagliati del pollo, prezzemoli macinati finemente, pinoli arrossiti, uve d'ucello arrossite e pimento. Si miscelano. E si diminuisce 4 pezzi uguali.

# Si mette in mezzo di ogni omletta pilaf preparato e si piegano come farsi i pacchetti.

# Poi si inseriscono come viene sotto le parti piegati in una piatta che ha la resistenza al calore. Le altre omlette si preparano ugualmente .

# Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 5 minuti.

# Si servirsi a caldo.

Nota: Pilaf di acem è un piatto dalla cucina D'Ottomano.