



Pilaf di Primavera

Bahar Pilavi



2 bicchieri di riso
1 bicchiere interno di fava fresca
1 cipolla secca
2 cipolle fresche verde
250 gr. carne di agnello tagliato dado
1 bicchierino olio vegetale
1 mazzetto d'aneto
4 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperero

- # Le cipolle secche e cipolle verde si macinano finemente.
- # La carne e le cipolle si mettono nella ciotola, e si inserisce sul fuoco medio.
- # Senza mettere olio si fanno girare per un pò finchè cambia un pò il colore della carne.
- # Si cucina finche non rimane l'acqua nella ciotola.
- # Dall'altra parte riso lavato si arrossisce nell'olio vegetale finchè il colore diventa bianchissimo.
- # Sopra si aggiungono sale, acqua e peperero. Dopo bollimento dell'acqua pilaf si cucina sul fuoco basso per 17 minuti.
- # Dopo di questo tempo si aggiungono i fogli macinati d'aneto. Si lascia a riposare per 10 minuti con mettersi tovaglione carta tra ciotola e il coperchio.
- # Dopo riposato pilaf si aggiunge miscela preparata con carne e con fava nell'altra ciotola e si miscelano senza rompersi riso.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Preparando questo pilaf non serve bagnarsi riso prima , importante solamente di essere lavati bene di riso.