



## Pilaf di Regno

Saltanat Pilavi



2 bicchieri di riso  
1,5 bicchieri olio vegetale  
100 gr. carne macinate  
250 gr. dei funghi  
1 cipolla media  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
2,5 bicchieri d'acqua

# Riso si abbagna nell'acqua salata per mez'ora.

# Mezzo bicchierino d'olio si mette in una ciotola e sopra si aggiunge le cipolle tagliate e si arrossisce. Sopra si aggiunge la carne macinata e si miscela per sempre pr non diventarsi rotonde di carne macinate.

# Dopo che arrossite bene le cipolle e carne macinate, sopra si aggiungono i funghi tagliati e pochi bolliti (10 minuti) nell'acqua limonata. Dopo cucinato insieme con funghi, la miscela si toglie dal fuoco.

# Si mette 1 bicchierino d'olio vegetale nella ciotola di cucinamento pilaf, dopo riscaldato un pò si aggiunge riso lavato pulito e filtrato dall'acqua.

# Si arrossisce sul fuoco medio senza rompersi riso per 10 minuti.

# Sopra del riso si mette la miscela preparata con carne macinata e si aggiunge l'acqua senza miscelare.

# Si cucinano sul fuoco medio finchè l'acqua si bollisce, dopo bollimento dall'acqua il fuoco si trasforma al basso e così si continua a cucinarsi per 15 minuti.

# Pilaf si miscela un pò, si lascia a riposare per 20 minuti sopra chiuso con la carta.

**Nota:** Nel pilaf di regno per il posto di carne macinata si può usarsi anche carne tagliata a dado.