



Pilaf Naturale

Sade Pilav



2 bicchieri di riso
1 cucchiaio di burro
4 cucchiali di olio vegetale
4 bicchieri l'acqua o brodo
1 cucchialino di sale

- # Nella pentola si mettono burro , olio vegetale, brodo e sale si lasciano a bollire.
- # In questo moneto si lava l'riso, senza aspettare nell'acqua si lava bene e si filtra .
- # Poi il riso si mette dentro l'acqua bollente , miscela, poi si copre il coperchio della pentola.
- # Pilaf primamente sul fuoco medio si cucina per 5 minuti e poi sul fuoco basso si cucina per 15 minuti in totale si cucina per 20 minuti.
- # Tra pentola e il coperchio si mette una carata per succhiare il vapore.Si lascia a riposare per 20 minuti o mezz'oretta.
- # Dopo del tempo si fanno uscire il riso senza distruggere , si mettono nella tazza un'pò bagnata e si schiaccia da sopra per un'pò.

Nota: Pilaf preparato in questo modo si può chiamare anche "pilaf naturale" . Se si aggiunge l'acqua dopo aver arrostito del riso si prende il nome di " pilaf naturale arrossito".