



Pilaf di Zafferano

Safranlı Pilav



2 bicchieri di riso
1 cucchiaino di zafferano
1 cucchiaio di burro
4 cucchiali olio di girasole
3,5 bicchieri di brodo
2 cucchiali d'acqua
2 cucchiaini di sale

Zafferano si mette in una tazza piccola, sopra si mette 2 cucchiali d'acqua. Si fa aspettare per mezz'oretta per cambiarsi il colore di zafferano.

Dopo del tempo si lava bene il riso. Si mette nel filtro senza aspettare nell'acqua.

Nella pentola si mettono burro ed olio di girasole , si mescolano sul fuoco medio e dopo aver sciolto il burro si aggiunge il riso filtrato.

Si arrossiscono finchè diventano il colore chiaro . Sopra si aggiungono zafferano aspettato nell'acqua insieme con l'acqua e si fanno girare per un ' pò.

Si aggiunge la sale e l'ultimamente si aggiunge il brodo. Poi si coperta il coperchio prima si cucina sul fuoco medio per 10 minuti , poi si cucina sul fuoco basso per 10 o 15 minuti .

Dopo aver spento il fuoco si inserisce la carta tra coperchio e pentola . MInimamente si fa riposare per mezz'ora. Poi si mescolano senza rompere il riso. Si bagna una tazza piccola , e si riempisce con pilaf e si inverte sul piatto da servire . Sopra si mette qualche zafferano asciutto.

Nota: Zafferano si può usare anche nel settore di tessile com'è materiale da colore. 1gr. di zafferano si può colorare 1 tonnellata d'acqua.