



Pilaf di Mitilo

Midye Pilavı



2 bicchieri di riso
1 cipolla secca
2 cucchiari uvetta di ucello
1 cucchiario di pinoli
1 bicchierino di olio vegetale
Mezzo cucchiaino pepe di giamaica
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino di cannella
1,5 cucchiaini di sale
3 bicchieri d'acqua calda

- # Riso si pulisce sopra si aggiungono l'acqua calda mezzo cucchiaino di sale e qualche gocce succo di limone.
- # Nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver arrossito sul fuoco medio si aggiungono insieme uvetto di ucello e pinoli.
- # Si arrossiscono finchè i pinoli diventano giallo- marrone e uvetti si gonfiano.
- # Sopra si mette la cipolla macinata finemente e sale. Si arrossisce finchè le cipolle diventano bene arrossiti senza bruciare .
- # Poi si giunge il riso bene aspettato nell'acqua e lavato , insiem si arrossiscono per 4 - 5 minuti.
- # L'ultimanete si aggiungono sale, pepenero, pepe di giamaica , cannella e acqua calda . Qusti dopo aver mescolato qualchè volta si copre il coperchio di pentola.
- # Pilaf si cucina prima sul fuoco medio per 5 minuti e poi sul fuoco basso per 15 minuti cioè in totale si cucina per 20 minuti .
- # Sopra di pentola si copre la carta e si lascia ad aspettare per mezz'oretta. Si servirsi in fresco.

Nota: Nella cultura islamica non si permette di mangiare gli insetti e gli animali con guscio com'è mitilo per questo motivo questo pilaf si servirsi senza riempire interno di mitilo.