



## Pilaf con Melacotogna

Ayvalı Pilav



2 coscie di pollo  
1 melacotogna grossa  
1 cipolla secca  
2 bicchieri di riso  
6 cucchiai olio di oliva  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di zucchero polverato  
2 cucchiai di sale  
2,5 bicchieri brodo di pollo

- # Le cosce di pollo si mettono in una pentola. Sopra si mette l'acqua finchè si copre bene la sopra. Si cucinano finchè ammorbidiscono.
- # Riso si pulisce poi si mett enell'acqua salata e limonata per aspettare mezz'oretta. Poi si fa aspettare nell'acqua fredda finchè va via amido. E si filtra.
- # In una ciotola si mette olio d'oliva prima di scaldamento si aggiungono cipolla tagliata e macinata insieme con carne macinata in cubo.
- # Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si cucina finchè le cipolle si ammorbidiscono.
- # Sopra si aggiunge riso, si arrossisce durante 5 minuti poi si aggiunge la carne di pollo levato da ossi e si fa girare per qualche volta.
- # Nella miscelata si aggiungono sale, cannella, e zucchero polverato , dopo aver mescolato senza rompere riso poi si aggiungono 2,5 bicchieri di brodo.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola. Si cucinano prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 10 minuti in totale si cucina per 20 minuti.
- # Poi pilaf si lascia a riposare per 20 minuti per in coperto . Poi si mescola senza esagerare e si servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di questo pilaf si occorre di usare melacotogna bella gialla.