



Pilaf con Prugna

Erikli Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchierino di mandorle
mezzo bicchierino di pinelli
Mezzo bicchierino di pistacchi
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini olio d'oliva
mezzo cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino pepe di giamaica
1 cucchiaino di peperone
1 cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua
Per la miscelata con prugne:
2 bicchieri prugne nere secche
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini olio di olive
2 cucchiaini di zucchero polverato
Per l'impasto:
1 uova
2 cucchiaini olio di olive
Mezzo bicchierino d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina

- # Le prugne si lavano e sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua. E si cucina finché le prugne si gonfiano.
- # Poi si filtra l'acqua in più. Si aggiungono zucchero polverato e olio di oliva. Si fanno girare sul fuoco basso per qualche volta. Si fanno uscire i semi dopo aver freddati
- # Riso si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. In questo momento mandorle e pistacchi si fanno aspettare per un po' nell'acqua calda. Poi si tolgono le sbucie fine.
- # Olio di oliva e burro si mette nella pentola. Dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiungono mandorle, pistacchi e pinelli. Si arrossiscono finché si diventano gialle.
- # Dopo si aggiunge riso bene lavato con l'acqua fredda.
- # Nel pilaf si aggiungono sale, peperone, cannella, pepe di giamaica e 3 bicchieri d'acqua. Poi si coperta il coperchio. Si cucina per 10 minuti sul fuoco medio. Poi il fuoco si regola a basso si continua a cucinare ancora per 10 minuti.
- # Tra coperchio e pentola si mette la carta e si lascia riposare per mezz'ora. In questo momento si prepara l'impasto: Nella ciotola da impastare si mettono sale, olio d'oliva ed uova si mescolano bene. Si aggiunge la farina e si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi l'impasto si apre sul tavolo farinato diametro di 35 - 40 cm. Poi si inizia da centro per fare qualche buchi figura diversi con diversi materiali.
- # Una pentola alluminio si oia bene con il burro. L'impasto preparato si inserisce nella pentola. L'impasto rimasto si fanno uscire di finachi di pentola.
- # Sopra del impasto prima si mette la metà della prugna poi la metà del pilaf poi si inseriscono pilaf e prugna una sopra l'altra. I pezzi che esageravano dai fianchi si copre la sopra della miscelata inserita.
- # Poi pilaf si cucina nel forno riscaldato finché si arrossisce la sopra. Dopo aver cucinato si inverte nel piatto da servire.

Nota: Questo pilaf è una ricetta deliziosa nella cucina di Ottomano. Però adesso quasi dimenticata.