



Mengen Pilaf

Mengen Pilavi



2 bicchieri di riso
2 pepe italiane
2 pomodori
10 funghi medio
4 cipolle fresche
1 cucchiaio di burro
5 cucchiai di olio vegetale
2,5 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

Riso si mette nell'acqua salata e limonata per mezz'ora .

Si preparano le verdure, si levano i semi di pepe, e si tagliano finemente. Si sbucciano le sbucie dei pomodori e si tagliano in cubo . Si pulisce bene la cipolla fresca. Si pestano seperamente delle parte verde e dei parti bianchi. E l'ultimanete si tagliano i funghi per non diventarsi scuri.

Nella pentola si mettono burro e olio vegetale. Dopo aver riscaldato si aggiungono pepe tagliate, nei parti bianchi di cipolle e funghi . Questi si arrossiscono finchè i funghi diventano acquati.

Sopra si aggiungono riso aspettato nell'acqua e poi filtrato insieme con le parti verdi di cipolle.

Si cucinano sul fuoc medio finchè per arrossimento dei riso.

Dopo si aggiungono sale pepenero e pomodoro e si mescolano per qualche volta.

L'ultimamente si aggiunge il brodo e si coperta il coperchio della pentola. Si cucinano prima sul fuoco medio e poi sul fuoco basso per 20 minuti.

Dopo del tempo determinato si mette la carta tra pentola e il coperchio cosi si lascia ariposare per mezz'ora . Si servirsi incaldo.

Nota: Pilaf di mengen èd una ricetta tradizionale . Nella preparazione d'originale non si usa olio vegetale e si usano 3 cucchiai di burro.