



## Mengen Pilaf

Mengen Pilavi



2 bicchieri di riso  
2 pepe italiane  
2 pomodori  
10 funghi medio  
4 cipolle fresche  
1 cucchiaio di burro  
5 cucchiali 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 fuoco 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 così si lascia riposare per mezz'ora . Si servirsi incaldo.

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