



Pilaf d'Egeo

Ege Pilavi



3 bicchieri di riso
1 pollo piccolo
1 bicchierino di pistacchi
1 bicchierino di mandorle
30 spaghetti pasta
1,5 bicchierini di olio vegetale
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
4,5 bicchieri d'acqua - mescolato con broso

Il pollo si cucina nell'acqua di 5 bicchieri finchè si ammorbidisce bene . Poi il riso si fa aspettare nell'acqua salata per 1 ora . Poi le mandorle si tengono nell'acqua calda per 2 - 3 minuti . Poi si levano bene le sbucie fine. Si fa ugualmente le sbucie esterno dei pistacchi.

Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato bene si mettono spaghetti rotti lunghezze di 2 dito. Si arrossiscono finchè si diventano gialle.

Poi le paste arrossiste si levano dal olio confiltrare. Poi si arrossiscono pistacchi e mandorle nello stesso olio. Dopo aver arrossito le mandorle si aggiunge riso aspettato nell'acqua.

I materiali si arrossiscono insieme per 4 - 5 minuti. Sopra si aggiungono spaghetti arrossisti e carne di pollo insieme con la pelle separato ai pezzi piccoli levato dagli ossi.

Dopo aver mescolato per un pò si aggiungono sale, pepenero e brodo .

Poi la pentola si coperta con il coperchio e si inserisce sul fuoco medio e si cucina per 10 minuti e poi si inserisce sul fuoco basso e si cucina per 12 minuti in totale si cucina per 22 minuti.

Tra pentola e il coperchio si mette la carta e si lascia a riposare per mezz'ora, si servirsi con mescolare leggermente.

Nota: Questo è un piacevole pilaf finchè nel tempo vicino si vendeva nella città di Smirne in zona Kemeralti.