



Pilaf con Cervello

Beyinli Pilav



2 bicchieri di riso
1 cervello di vitello
1,5 bicchierini di olio vegetale
3 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaini di sale

- # Riso si fa aspettare nell'acqua salata per mezz'ora. In questo momento il cervello si tiene sotto l'acqua fredda e così si leva il dado.
- # Poi il cervello si taglia grandezza di nocciola.
- # Nella pentola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiunge riso lavato bene.
- # Riso si arrossisce finchè diventa trasparente e poi si aggiungono sale e l'acqua fresca.
- # L'ultimamente si aggiunge il cervello non si miscelano e si coperta il coperchio di pentola.
- # Pilaf prima sul fuoco basso e poi sul fuoco medio si cucinano da 10 minuti in totale per 20 minuti. Poi si leva dal fuoco. Tra pentola e il coperchio si mette la carta e poi si leva dal fuoco e si lascia riposare per mezz'oretta.
- # Dopo del tempo senza schiacciare si mescolano pilaf e cervello.
- # Si servirsi come volendo.

Nota: Per il posto cervello di vitello si può usare tre cevelli di conigli o pecora.