



Pilaf con Salsiccia

Sosisli Pilav



1,5 bicchieri di riso
4 salsicce
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro
5 cipolle fresche
8 cucchiai di olio vegetale
3 bicchieri l'acqua o brodo
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

Riso si lava nell'acqua salata per mezz'ora. Le salsicce si tagliano finemente. Le cipolle fresche si pestano separatamente delle parti verdi e bianchi.

Nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiungono le parti bianchi di cipolla . Si arrossiscono finchè si ammorbidiscono.

Poi si aggiungono la salsa e salsicce. Si arrossiscono finchè le salsicce si gonfiano.

Sopra si aggiungono riso. Si arrossiscono per 3 - 4 minuti insieme .

Poi nella miscelata si aggiungono pepenero, sale e le parti verdi di cipolla. Poi si mescolano e si aggiunge l'acqua o brodo.

Si coperta il coperchio di pentola e si cucina prima sul fuoco medio per 20 - 22 minuti .

Tra pentola e il coperchio si mette la carta e si lascia riposare per mezz'oretta.

Dopo del tempo si mescolano senza rompere il riso. E si mettono nella tazza bagnata con schiacciare lentamente. E poi si invertono le tazze nel piatto da servire.

Si porta al tavolo con figurare prezzemolo oppure con le altre erbe.

Nota: Questo pilaf si può preparare per il posto di salsicce anche con salame fettate in 12.