



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pilaf con Salsiccia

Sosisli Pilav



1,5 bicchieri di riso  
4 salsicce  
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro  
5 cipolle fresche  
8 cucchiaini 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 ariposare 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 prezzemo oppure con le altre erbe.

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