



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

Pilaf Colorato con Acciughe

Renkli Hamsili Pilav



Mezzo kg. di acciughe
2 bicchieri di riso
1 cipolla secca
1 patata grossa
1 carota grossa
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaio salsa di pomodoro
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
2,5 - 3 bicchieri d'acqua

Riso si pulisce, e si bagna nell'acqua salata, e si aspetta minimo per mezz'oretta. Poi si levano le teste di acciughe e si puliscono bene. Si levano e si filtrano bene.

Olio di girasole si mette in una pentola, dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente.

Dopo diventati trasparenti le cipolle si aggiungono le carote tagliate in cubi dopo 5 minuti si aggiungono le patate tagliate ugualmente.

Poi si cucina sul fuoco medio in coperto per 10 minuti. E si aggiunge la salsa.

Poi si aggiunge acciughe dopo aver girato per un po' si aggiunge riso lavato e filtrato.

Si pizzicano sale e pepenero senza miscelare tanto. Poi si aggiungono 2,5 - 3 bicchieri d'acqua.

Poi si copre il coperchio di pentola. Prima sul fuoco medio per 10 minuti poi sul fuoco basso per 12 minuti e in totale per 22 minuti.

Si leva dal fuoco, poi tra il coperchio e pentola si inserisce la carta. Dopo aver riposato per mezz'oretta si mescola per un po' e si porta al tavolo.

Nota: Acciughe si cucina velocemente per questo motivo non serve di cucinare prima.