



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 cucchiani di sale
Mezzo cucchiaiino 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 trasparente 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 'pò 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'pò e si porta al tavolo.

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