



Pilaf di Stella

Yıldız Pilavi



2 bicchieri di riso
1,5 bicchierini olio di girasole
3 carote
1 bicchiere di piselli scatolata
3 filetti di pollo
3 bicchieri di brodo di pollo
1 cucchiaino di sale

Primamente si bollisce il pollo poi il riso si mette nell'acqua salata per 1 oretta. Poi si mescolano insieme pisello e carota tagliata finemente.

Metà del olio si mette in una pentola. Poi si mettono i pezzi di pollo tagliato nella figura di sella e si mette nel fondo di pentola.

Poi la miscelata di carote si inserisce negli spazzi di pollo . poi si aggiungono l'altra metà del olio e metà di sale.

Sopra si inserisce con schiacciare per un pò riso lavato e filtrato.

Sopra si aggiungono brodo la sale rimasta ed olio rimasto e poi si coperta il coperchio di pentola.

Pilaf prima sul fuoco medio si cucina per 5 minuti poi si cucina sul fuoco basso per 17 minuti in totale 22 minuti si cucina. Tra coperchio e pentola si mette la carta e poi si lascia riposare per 1 oretta.

Dopo del tempo pilaf si mescola con il cucchiaio per un'pò e si inverte nel piatto da servire.

Nota: Nel pilaf di stella se volendo si può aggiungere anche cipolla arrossita.