



Pilaf di Regina

Vezir Pilavi



2 bicchieri di riso
6 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
4 bicchierini di brodo
Per la sopra ;
250 gr. carne di vitello tagliato in cubo
1 scatola di piselli
1 pepe ciarliston
1 cucchiaio salsa di pomodoro
3 cucchiai d'olio vegetale
1 pizzico di sale

- # Primamente sopra di carne si mette 4 bicchiere d'acqua , poi si lasciano a bolire finchè si ammorbidiscono.
- # Poi la carne si svuota su un filtro e si filtra carne. Se l'acqua di carne è di meno si può aggiungere l'acqua. Così in totale si avranno 4 bicchieri d'acqua in totale.
- # Il riso si filtra dopo aver lavato con l'acqua fredda.
- # Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aer riscaldato si aggiunge riso e si arrossiscono sul fuoco medio per 5 - 6 minuti , sopra si aggiungono sale e 4 bicchieri l'iquido di carne, si coperta il coperchio di pentola.
- # Pilaf si cuina prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 20 minuti così in totale si cucina per 20 minuti. Si mette la carta tra pentola e il coperchio.
- # In questo momento si prepara la miscelata per la sopra. nella pentola si mettono 3cucchiai di olio vegetale, dopo aver riscaldato olio si aggiungono le cipolle tagliate finemente e si arrossiscono finchè ambiano i colori.
- # Sopra si aggiungono pepe di ciarliston tagliato finemente e carne macinata così si arrossiscono per qualche minuti. Poi si coperta il coperchio di pentola e si lascia cucinare per 10 minuti. Poi la pentola si toglie dal fuoco.
- # Pilaf riposato si prende sul piatto da servire con attenzione. Sopra si mette dalla miscelata con carne. Si portarsi in caldo al tavolo.

Nota: Pilaf di regina, se si prepara con pisello fresco allora i piselli si devono bollire per 15 - 20 minuti prima di aggiungere.