



## Pilaf di Enzade

Enzade Pilavi



2,5 bicchieri di riso

Mezzo kg. carne tagliata in cubo di vitello senza grasso

1 bicchiere grattugiato di pomodoro

1 cucchiaio di burro

5 cucchiali olio di girasole

1 cucchiaino di pepenero

2 cucchiaini di sale

2,5 bicchieri d'acqua

# Nella pentola si mettono burro e olio di girasole. Dopo aver riscaldato si aggiunge la carne.

# Primamente le carne si arrossiscono sul fuoco alto circa 10 minuti. Poi si cucina per mezz'oretta nella pentola il coperchio e coperto.

# In questo momento riso si mette nell'acqua salata e limonata e si lascia così per mezz'oretta e poi lava bene e si filtra.

# Dopo del tempo si aggiungono pomodoro grattugiato 1 cucchiaino di sale, pepenero così si cucinano ancora per 5 minuti.

# Poi si fanno invertire la miscelata e poi sopra si aggiunge riso.

# Sopra di riso si aggiunge 1 cucchiaino di sale. Poi si aggiungono 2,5 bicchieri d'acqua calda. Si coperta il coperchio di pentola.

# Poi pilaf si inserisce sul fuoco basso per 17 - 20 minuti, poi si toglie dal fuoco ppoi tra coperchio e pentola si mette asciugamano e si lascia per mezz'oretta .

# Dopo del tempo si mette nel piatto da servire senza distruggere la forma di pilaf.

Nota: Nella preparazione di questo pilaf si usa la pentola in fondo piatto.