



## 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 cucchiaini 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.