



Pilaf con la Bacon

Pastırmalı Pilav



2 bicchieri di riso
15 fetti di bacon
2 cipolle secchi
4 spicchi di aglio
1 cucchiaio di burro
8 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di pepe polverato dolce
1,5 cucchiaini di sale
3 bicchieri l'acqua di carne o brodo

Riso si lava nell'acqua salata e limonata e si fa aspettare per mezz'ora , in questo momento si prepara la miscelata con bacon.

Cipolla si taglia finemente e si arrossiscono nel olio di girasole finchè diventano rosse. sopra si aggiungono i funghi tagliati e aglio . Si cucina finchè i funghi si lasciano liquidi e si succhiano .

Poi sopra si aggiungono bacon tagliati, e si aggiungono sale e pepe poi si coperta il coperchio e si cucina così per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.

Poi si lava bene il riso e si filtra bene.

1 cucchiaino di olio vegetale si mette in un'altra pentola e dopo riscaldato si aggiunge riso e si mescola.

Si arrossiscono finchè riso diventa trasparente. Si aggiungono sale e brodo. Si coperta il coperchio di pentola e si cucina per 10 minuti sul fuoco medio e poi si cucina sul fuoco basso per 10 minuti così in totale si cucina per 20 minuti.

Sopra di pentola si inserisce asciugamano oppure la carta per succhiarsi. Si lascia a riposare per mezz'oretta .

Poi si mescolano bene senza dare il fastidio al riso.

Poi pilaf si inserisce in una tazza bagnata con schiacciare facilmente e poi si inverte nel piatto da servire, si servirsi.

Nota: Se si fa linea da qualche parte dai aglio così il gusto di aglio si fa passare nel pilaf.