



## Pilaf d'Acacia

Akasya Pilavi



2 bicchieri di riso  
250 gr. di carne macinata di vitello  
15 cipolle fresche piccole  
1 bicchiere di pisello fresco  
1 carota media  
1 pomodoro medio  
2 cucchiari di olio vegetale  
2 cucchiari di burro  
3 bicchieri di brodo  
7 - 8 rami di aneto  
1 cucchiiano di sale

- # Sopra dell'acarne tagliata si mette l'acqua finchè si copre la sopra. Poi si bolliscono nella pentola. Dopo aver cucinato la carne si divide in pezzi piccoli di più.
- # Si puliscono i piselli freschi. E si cucinano nell'acqua salata e carbonata.
- # Riso si pulisce e poi si fa aspettare nell'acqua salata e limonata. Poi si lava nell'acqua fredda.
- # Nella pentola si mettono olio vegetale e il burro. Dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate finemente.
- # Poi la sopra si aggiungono i pezzi di carote grattugiate. Si arrossiscono finchè diventano trasparenti. Si cucinano finchè si ammorbidiscono.
- # Poi si aggiungono pomodori tagliati in cubo, carne e piselli. Si cucinano così ancora per 5 minuti.
- # Sopra dai materiali si aggiungono 3 bicchieri d'acqua o brodi insieme con sale. Dopo aver bollito si aggiunge riso e si mescolano bene e poi si copre il coperchio di pentola.
- # Pilaf prima sul fuoco medio circa 2 minuti e poi sul fuoco basso coci in totale si cucina per 17 minuti. Tra pentola e coperchio si inserisce asciugamano per succhiare il vapore e si lascia riposare per minuti.
- # Dopo del tempo si aggiunge nel pilaf aneto macinato finemente e si mescola bene senza schiacciare.
- # Si servirsì al tavolo come volendo.

**Nota:** Carbonata aggiunta nei piselli serve per tenere illuminato il colore dei piselli.