



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 cucchiali di olio vegetale
2 cucchiali di burro
3 bicchieri di brodo
7 - 8 rami di aneto
1 cucchialino 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 condivide agli 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 lim, onata. Poi si lava nell'acqua fredda.

Nella pentola si mettono olio veggiale e il burro. Dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate finemente.

Poi la sopra si aggiungono i pezzi di carote grattugiato . Si arrossiscono finchè diventano trasparente. 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 coperta 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 a riposare per minuti.

Dopo del tempo si aggiunge nel pilaf aneto macinato finemente e si mescola bene senza schiacciare.

Si servirsi al tavolo come volendo.

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