



## Pilaf con Mais

Mısırlı Pilav



1,5 bicchieri di riso  
1 bicchiere di mais sciolata  
1 pomodoro medio  
1 pepe da riempire  
2 cipolle fresche  
6 cucchiari olio d'olive  
1,5 cucchiaini di sale  
2,5 bicchieri d'acqua

- # Cipolle fresche e pepe da riempire si tagliano in fine. Poi si sbuccia il pomodoro e si taglia dimensione di dado.
- # Olio d'oliva si mette nella pentola, si inserisce sul fuoco medio e si aggiunge dopo aver riscaldato pepe e cipolle tagliate. Si arrossiscono insieme finché si sente il puzzo di cipolla.
- # Sopra si aggiungono sale e pomodoro e il coperchio si coperto. Si cucinano per 5 minuti.
- # Nella miscelata si aggiungono 2,5 bicchieri d'acqua e si lascia bollire.
- # In questo momento si pulisce il riso e si lava per qualche volta poi si filtra bene e si prende nel filtro.
- # Nella miscelata bollente si aggiunge riso, si coperto di nuovo il coperchio di pentola. Si cucinano sul fuoco basso per 20 minuti.
- # Dopo del tempo si prende dal fuoco e si mette la carta tra coperchio e la pentola si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # Dopo aver riposato si aggiunge mais nel pilaf. E si mescolano senza schiacciare riso.
- # Pilaf con mais si mette nel frigo e si fa aspettare minimo per 1 ora così si fredda e si serve in freddo.

**Nota:** Nella preparazione di questo pilaf si può usare ceci congelati per il posto di ceci sciolati. Però prima di aggiungere ceci congelati si deve bollire per un po'.