



## Pilaf con Fungo

Mantarli Pilav



2 bicchieri di riso  
4 fegati di pollo  
Mezzo bicchiere di olio vegetale  
1,5 cucchiiani di sale  
3 bicchieri d'acqua  
Per la sopra;  
15 funghi in medio  
1 cucchiao di pinoli  
2 cipolle italiane  
Mezzo cucchiaino di sale

# Primamente riso si fa aspettare per mezz'oretta nell'acqua salata per mezz'oretta. Poi si lava con l'acqua fredda e si filtra bene.

# Olio si mett enella pentola e dopo aver riscaldato si aggiungono fegati di pollo tagliati. si arrossiscono finchè si lascia e si succhia l'liquido di se stesso.

# Sopra si aggiungono riso e sale, Dopo aver arrossito per 4 - 5 minuti si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e si coperta il coperchio.

# Si cucina sul fuoco medio basso circa per 20 minuti. Sopra si coperta asciugamano e si lascia a riposare per mezz'oretta.

# In un'altra pentola si mett e2 cucchiai di olio vegetale. dopo aver riscaldato si aggiungono i pinoli. Si arrossiscono finchè diventano scuri.

# Poi si aggiungono con 2 minuti di spazi prima le pepe tagliate e poi funghi tagliati , si cucinano finchè i funghi si diventano acquoso.

# Nel momento da servirsi si bagna una tazza media . Si mette 1/6 dalla miscelata di funghi con schiaccire leggermente poi si mette 1/6 da pilaf anche e si inverte sul piatto da servire. E si portarsi al tavolo come volendo.

Nota: Per questo pilaf si può usare anche 250 gr. fegato di agnello.