



## Pilaf con Porro

Pırasalı Pilav



2 bicchieri di riso  
2 porri in medio  
100 gr. di carne macinata  
1 bicchierino di olio vegetale  
3 bicchieri d'acqua  
1 cucchaino di pepenero  
1,5 cucchiaini di sale

- # Si lava riso, e poi si bagna nell'acqua calda e salata, si fa aspettare minimo per mezz'oretta.
- # Nella pentola si mette olio vegetale. dopo aver riscaldato si aggiunge la carne macinata e si arrossisce finche si lascia e si suchhio liquido.
- # Sopra si aggiunge macinato di porro insieme tutti parti bianchi e verdi. Si arrosissicono finchè i porri prendono la visione asciutti ( circa per 20 minuti)
- # Poi si aggiunge riso lavato e filtrato.
- # Dopo aver arrossito tutti i materiali sul fuoco medio per 5 minuti si aggiungono sale, pepenero ed acqua calda poi si coperta il coperchio di pentola.
- # Pilaf prima sul fuoco per 5 minuti poi sul fuoco basso per 15 minuti in totale si cucina per 20 minuti.
- # Poi si leva dal fuoco, sopra si mette la carta e si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # Si inseriscono nelle tazze bagnate con schiaacemento leggermente e poi si invertono nel piatto da servire.

Nota: Questo pilaf è una ricetta della zona di marnero.