



Pilaf nel Forno con Pomodoro

Fırında Domatesli Pilav



2 bicchieri di riso
2 cipolle medie secche
4 pomodori
2 pepe di ciarliston
2 formaggi sottile
8 cucchiali olio di girasole
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
2,5 bicchieri md'acqua
Per la sopra; 1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

- # Riso si lava bene e si mette in una ciotola profonda e sopra si aggiunge un po' di sale e l'acqua calda, si aspetta per mezz'oretta, poi si leva dall'acqua si lava di nuovo e si filtra bene .
- # olio di vegetale si mette in una pentola e sopra si aggiunge cipolla tagliata finemente dopo aver riscaldato e cipolle si arrossiscono finché diventano piccoli.
- # Sopra si aggiunge riso preparato e si arrossiscono per 2 o 3 minuti poi si aggiunge la pepe tolta dai semi , e pomodoro sbucciato e tagliato in dado , si aggiungono sale e pepenero e poi si mescolano senza rompere riso e si toglie subito dal fuoco.
- # La metà della miscelata con riso si mette in un vassoio di forno e sopra si mette il formaggio sottile in lunghezza.
- # Sopra del formaggio si mette la miscelata di salsa e sopra si mette l'altra metà di riso e sopra si mette liquido di pilaf ed ultimamente sopra si mette formaggio grattugiato.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina per 30 minuti .
- # Si servirsi in caldo.

Nota: In questo pilaf non si mette il brodo perché si usa il formaggio.