



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pilaf nel Forno con Pomodoro

Firinda Domatesli Pilav



2 bicchieri di riso
2 cipolle medie secche
4 pomodori
2 pepe di ciarliston
2 formaggi sottile
8 cucchiari 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 ograttu

- # Riso si lava bene e si mette in una ciotoa profonda e sopra si aggiunge unp'ò 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 cipola tagliata finemente dopo aver riscaldato e cipolle si arrossiscono finchè diventano piccoli.
- # Sopra si aggiunge riso preparato e si arrossiscono per 2 o 3 minuti poi si aggiunge la pepe tolti dai semi , e pomodoro sbuciato e tagliato in dado , si aggiungono sale e pepenero e poi si mescolano senza rompere riso e si toglie subito dal fuoco.
- # La meta 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 meta 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 mett il brodo perche si usa il formaggio.