



Pilaf di Bulgur con Mandorle

Bademli Bulgur Pilavi



2,5 bicchieri di bulgur per pilaf
1 bicchiere di ceci
1 bicchierino di lenticchie rosse
2 pepe di ciarliston
4 cipolle fresche
1 cipolla secca media
7 cucchiai di olio vegetale
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
4,5 bicchieri di brodo
2 cucchiaiini di sale
Per la sopra;
1 bicchierino di mandorle
1 cucchiaio di burro

- # Olio vegetle si mette nella pentola, e si aggiunge cipola secca macinata, e si arrossisce sul fuoco medio finchè la cipolla diventa transparente.
- # Sopra si aggiungono pepe ciarliston tagliata finemente e parte bianca tagliata delle cipolle fresche, così si mescolano per qualche volte.
- # Poi si aggiungono lenticchie lavato bene , ceci bolliti, bulgur e nelle parte verde delle cipolle verde macinate.
- # Dopo aver arrostiti la bulgur si aggiungono peperoncino a rosso , sale e brodo , si mescolano e si coperta il coperchio di pentola.
- # Pilaf prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 15 minuti in totale si cucina per 25 minuti e poi si toglie dal fuoco e si lascia riposare circa per mezz'oretta senza aprire il coperchio di pentola.
- # In questo momento si levano le sbucie di mandorle (poi si bolliscono per qualche minuti e poi si levano le sbucie fine) E poi le mandorle si arrossiscono nel burro finchè diventano viola.
- # Dopo aver riposato pilaf si mette nel piatto da servire e sopra si ammettono le mandorle arrossite e si porta al tavolo.

Nota: per il posto di mandorle si può usare pistacchi.