



Pilaf di Pub

Meyhane Pilavi



2,5 bicchieri di bulgur per pilaf
1 cipolla secca grossa
250 gr. carne tagliato in dado di vitello
4 pepe italiane
2 pomodori medie
2 carote medie
1 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di menta secca
1,5 bicchierini di olio vegetale
4 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale

- # Le carne si tagliano ancora e si diventano piccoli ancora. Nella pentola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le carne tagliata e si mescola finchè le carne si lasciano liquido se stesso.
- # In questo momento si taglia finemente le cipolle e si sbuccia le carote. Si taglia dimensione di dado e poi si levano i semi di pepe, si taglia piccoli.
- # Dopo aver lasciato l'acqua la carne, si aggiungono carote cipolla pepe e salsa e si arrossiscono finchè le cipolle si diventano piccoli.
- # Sopra si aggiunge il pomodoro e dopo aver mescolato per un pò si aggiunge bulgur lavato e filtrato si arrossiscono insieme per 1 - 2 minuti .
- # Poi si aggiunge sale e brodo e si cucina sul fuoco medio per 20 minuti.
- # Tra pentola e il coperchio si mette la carta e si lascia a riposare per 10 minuti e dopo si aggiunge la menta secca subito e si mescola di nuovo.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Questo pilaf si consuma presto e per questo motivo non si prevede di frescarsi tanto.