



Pilaf Cinese

Çin Pilavi



2 bicchieri di riso
1,5 bicchierini olio d'oliva, oppure olio di soia
2 pepe italiane
4 pepe grosse di ciarliston
6 cipolle fresche
3 cipolle secche medie
1 carota secca grossa
250 gr. petto di pollo
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini d pepenero
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di cumino
Circa 4 bicchieri l'acqua

Pilaf si lava senza farsi aspettare nell'acqua e si filtra.

Un bicchierino di olio d'oliva si mette nella pentola dopo aver riscaldato si aggiunge riso e riso si arrossisce finchè diventa solido . Si aggiunge l'acqua. Prima sul fuoco basso e poi sul fuoco medio si cucina per 20 minuti.

Sopra di pilaf cucinato si coperta la carta e si lascia a riposare per 30 minuti. Dopo aver mescolato con la forchetta si coperta il coperchio strettamente e si mette nella parte basso dello frigo . Si fa aspettare per una notte intera.

Il giorno dopo in una padella normale o padella vog si mette mezzo bicchierino olio d'oliva e dopo aver riscaldato si aggiunge petto di pollo tagliato in dado.

Dopo aver cucinato per mezz'oretta la carne di pollo aggiungono la carota tagliata e cipolla.

Dopo aver cucinato la cipolla si aggiungono in ogni 5 minuti di tempo le cipolle fresche tagliate e le pepe tagliate poi questi si arrossiscono .

Dopo aver cucinato tutti i materiali si aggiungono pilaf e cumino e si cucinano finchè si riscalda pilaf.

Servirsi nelle tazze profonde.

Nota: Padella vog in generale una tipa di padella che si usa nei paesi asiatici. Il nome che si da una padella profonda e dimensione di 35 - 40 cm.