



Pilaf di Tebriz

Tebriz Pilavi



1,5 bicchieri di riso
100 gr. carne macinata di vitello
250 gr. fagioli freschi
4 cucchiali olio di girasole
1 cucchiaio di burro
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaiano di pepenero
2 bicchieri l'acqua di bollimento fagioli
1 bicchiere di brodo

Le fagioli si levano e si puliscono bene, si tagliano lunghezza di 1 cm. e si bolliscono finchè si ammorbidiscono.

Poi si prende sul tavolo e si lascia frtescare.

Nella pentola da cucinare pilaf si mettono burro ed olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiunge la carne macinata, si mescola per sempre.

Sopra si mette salsa di pomodoro e sale. Si arrossiscono finchè si leva pudore di salsa.

In questo momento si lava riso bene con l'acqua fredda senza farsi aspettare nell'acqua e si filtra bene.

Si aggiunge nella miscelata di carne macinata e si arrossisce circa 5 - 6 minuti sul fuoco medio.

Sopra si aggiungono fagioli bolliti e pepenero , si mescolano ancora per qualche volta.

L'ultimamente si aggiungono brodo e l'acqua bollimento di fagioli. Si coperta il coperchio di pentola prima sul fuoco medio e poi sul fuoco basso si cucinano per 20 minuti.

Dopo del tempo si spegne il fuoco tra coperchio e pentola si mette la carta e si lascia riposare per mezz'oretta.

Dopo del tempo pilaf si mescola senza darsi fastidio al riso, si lascia riposare ancora per 10 minuti. Si mette nella tazza bagnata e poi si inverte sul piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Pilaf di tebriz èd una ricetta dalla cucina di Iran.