



Pilaf di Dagistan

Dağistan Pilavi



2,5 bicchieri di riso
3 patate medie
3 pomodori normali
3 cipolle secche medie
Mezzo pollo
1 bicchieri di ceci
5 cucchiari di olio vegetale
2 cucchiari di burro
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
3 bicchieri brodo di pollo

- # Primamente il pollo si mette nella pentola, si riempisce con l'acqua e si lascia a bollire .
- # Si bolliscono ceci e patata. Riso si aspetta nell'acqua salata per 1 ora.
- # Nella pentola si mette olio vegetale a dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate.
- # Le cipolle si arrossiscano finchè si succhia il liquido se stesso.
- # Nella preparazione di pilaf si usa la pentola mezza piatta. Poi si mette sopra il fuoco e si aggiunge metà del burro.
- # Primamente in fondo di pentola si mettono le carne fettati, poi si mettono patate tagliate in cubi, cipolle arrossite, pomodori sbuciati e tagliati in cubi ceci bolliti e riso lavato.(ogni materiale si mette con schiacciare semplicemente.)
- # Sopra si mette burro sciolto 1 cucchiaino, si pizzicano sale e pepenero. Si aggiunge l'acqua di pollo mezzo caldo
- # Poi si coperta il coperchio poi si cucinano prima sul fuoco media per 20 minuti e poi sul fuoco basso per 10 minuti. In totale per 30 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno sopra non si copre con la carta oppure altra cosa e si lascia a riposare per mezz'ora in coperta.
- # Poi pilaf si inverte in un piatto dimensione di grandezza com'è pentola.

Nota: Dagistan è una ricetta Repubblica Turca Privata nel territorio di Russia capitale è Mohackale.