



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pilaf di Messico

Meksika Pilavı



2 bicchieri riso
2 pepe rosso
1 bicchierino di triglie secco
1 bicchierino scatola di mais
1 bicchierino sottaceto di pepe piccante
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere d'acqua oppure brodo
1 cucchiaino di sale

- # Si bolliscono le triglie, si filtrano, riso e si puliscono. Si lascia ad aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. Poi si lava bene con l'acqua fredda.
- # Le pepe rosse si tagliano finemente e si mette nella pentola oliata si arrossiscono finchè si diventano cotto.
- # Sopra si aggiunge riso lavato, si arrossisce finchè riso si diventa duro. Poi si aggiungono brodo e triglie bollite.
- # Pilaf prima sul fuoco media si cucina per 10 minuti poi si cucina sul fuoco basso per 10 minuti in totale si cucina per 20 minuti coperchio coperto.
- # Dopo del tempo si aggiungono sottaceto di pepe e mais. Non si mescola si mette la carta tra coperchio e pentola si riposa per mezz'ora.
- # Prima di servirsì i materiali si mescolano omogenei e si mescolano senza fastidiare riso.
- # Si servirsì in caldo.

Nota: Questa ricetta quando si prepara in Messico per il posto di triglie si usa forgioli neri secchi riseruat della quella zona.