



Pilaf di Messico

Meksika Pilavi



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 muniti 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 servisi i materiali si mescolano omogenei e si mescolano senza fastidiare riso.

Si servisi in caldo.

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