



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

Pilaf di Uzbeko

Özbek Pilavi



2 biccheri di riso
2 corote medie
1 cipolla secca
250gr. di carne tagliate in cubi 4 spicchi di aglio
1 bicchierino d'uva senza semi
Mezzo cucchiaini pepe di giamaica
Mezzo cucchiaini di cannella
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaini di pepenero
3 bicchieri di brodo
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaio di burro

- # Carne tagliata in cubo si arrossisce sul fuoco media finchè si succhia liquido se stessa. Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e si lascia a bollire.
- # In questa momento riso si bagna nell'acqua limonata, salata, Cipolla si macina finemente.
- # Gli aglio si puliscono delle sbucie e le carote si tagliano lunghezza di fiammifero. Uva secca si bagna.
- # La carne bollita si filtra bene se liquido rimasto menodi 3 bicchiere la sopra si aggiungono le acqua.
- # Nella pentola si mette olio di girasole e burro poi si mettono sul fuoco forte. Sopra si aggiungono le cipolle tagliate si arrossiscano finchè diventano trasparente.
- # Dopo si aggiungono corote ed aglio si cucinano con miscelare finchè le corota si lasciano liquido e risucchiano.
- # Sopra si aggiunge riso lavato e si arrossiscono ancora per 5 minuti insieme.
- # Sopra si aggiungono uva secca, sale, pepenero, cannella, carne bollita e 3 bicchieri d'acqua. Si mescolano e si coperta il coperchio.
- # Pilaf si cucina prima 10 minuti sul fuoco basso poi 10 minuti sul fuoco medio in totale per 20 minuti. Tra pentola e coperta si mette carta e si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Pilaf si mescola senza fastidiarsi riso, si prende nel piatto da servirsi.

Nota: Ricetta di questa pilaf si scritta diversa nelle siverse ricetta. Invece nel libro di Mutevazi Lezzetler (gusti modesti) ha preso la ricetta di questa pilaf da un cuoco d'Uzbeko.