



Pilaf di Uzbeko

Özbek Pilavi



2 bicchieri 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 giamica
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 questo momento riso si bagna nell'acqua limonata, salata, Cipolla si macina finemente.

Gli agli 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 trasparante.

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 fastidarsi riso, si prende nel piatto da servirsi.

Nota: Recetta 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'Uzbeco.