

PRIMI PIATTI

# Riso pilaf alla mediorientale

---

LUOGO: [Europa](#) / [Turchia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)

---



La cucina medioorientale è fantastica. Riesce ad abbinare gusti, colori e odori incredibili. Il suo mondo ci regala sempre qualcosa di magnifico. Anche piatti semplici come il riso pilaf, si manifestano nella loro più alta forma. Siamo sicuri che questo piatto vi piacerà; per cuocere il riso pilaf in genere si usa un riso solitamente a chicco lungo, basmati o long rice, cotto in forno coperto con dell'alluminio e già condito con tutte le spezie e gli ingredienti che la ricetta o il vostro gusto prevede. Ovviamente se non riuscite a trovare il riso etnico specifico potete realizzare questa ricetta anche con del riso carnaroli ma in questo caso dovete prestare attenzione alla cottura. Questa versione a differenza di quella classica è molto ricca e

gustosa. In questo caso abbiamo preparato un riso pilaf alla mediorientale, ovvero un riso pilaf nel quale il salato ed il dolce si uniscono e si combinano molto bene, in questo caso ci saranno mandorle, uvetta e pezzi come il cardamomo e il cumino.

Provatelo perchè è davvero spettacolare!

Aggiungetelo alle vostre preparazioni di carne o pesce per creare un mix di sapori eccezionale, un esempio è questo [pollo al curry](#) rosso!

## INGREDIENTI

RISO A CHICCO LUNGO 350 gr  
CURCUMA MACINATA 2 cucchiari da tè  
MANDORLE sgusciate - 60 gr  
CARDAMOMO 1 cucchiaino da tavola  
UVETTA 60 gr  
CIPOLLE 1  
BURRO 50 gr  
BRODO VEGETALE 500 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del riso pilaf alla mediorientale innanzitutto tostate il cardamomo in padella fino a che non sprigioni il suo aroma caratteristico, quindi mettetelo da parte.



- 2 Versate il brodo vegetale in un pentolino, aggiungete la curcuma e fate prendere calore.



- 3** Fate fondere il burro nella stessa padella nella quale avete tostato il cardamomo, aggiungetevi la cipolla tritata finemente e fate stufare per 10 minuti a fuoco medio-basso.





- 4 Spegnete il fuoco sotto la cipolla, unite il riso, distribuitelo in modo uniforme e lasciate che assorba bene tutto l'aroma della cipolla.



**5** Aggiungete alla padella anche il cardamomo, le mandorle e l'uvetta già ammollata in acqua e ben strizzata.

Mescolate bene tutti gli ingredienti e salate adeguatamente.





**6** Ora trasferite tutto il composto a base di riso aromatizzato in una pirofila da forno e livellatelo in uno strato uniforme.

Bagnate il riso con il brodo aromatizzato alla curcuma, versatelo tutto.



- 7** Coprite la pirofila con dei fogli di carta argentata, chiudendo bene tutti i bordi ed infornate a 190°C per 30 minuti.



- 8** Al termine della cottura, sfornate e lasciate riposare per 10 minuti prima di togliere i fogli di carta argentata.

Servite in tavola ben caldo.



## CONSIGLI

**Dove lo trovo il cardamomo? Non l'ho mai sentito.**

Puoi trovarlo nei negozi etnici, che vendono cibo orientale oppure spesso si trova anche nella grande distribuzione.

**Va bene anche il brodo di dado?**

Sì, se non hai tempo di prepararne uno di verdure va benissimo!

**Al posto della curcuma potrei utilizzare il curry?**

Sì certamente, va benissimo.

**Si mangia caldo o freddo?**

In realtà è buonissimo in entrambi i casi!



