

SECONDI PIATTI

Autentico Plov in stile uzbeko

LUOGO: *Asia / Uzbekistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *m. difficile*



SALE

ACQUA 2 l

PREPARAZIONE

1 Per preparare il brodo, occorre sbucciare la carota, la cipolla, la patata ed il porro, quindi lavare la verdura.

Tagliare la verdura a pezzi e gettarli in una pentola con 2 litri d'acqua e con i semi di pepe (interi perché non diventi amaro il brodo), foglia d'alloro, sale e garofano.

Lasciare cuocere a fuoco basso per un'ora. Alla fine, eliminate gli odori e le spezie, non vengono usate in questo piatto.

Per il riso:

lavare il riso con acqua più volte fino a che l'acqua rimane trasparente.

Per l'aglio:

Tagliare la parte superiore dei bulbi e versarvi sopra un cucchiaino d'olio d'oliva.

Imballare con un foglio d'alluminio in pacchetti molto stretti.

E' possibile utilizzare anche i bulbi interi senza tagliarli e senza olio, in questo modo, però, risulteranno meno saporiti e meno belli.

Mettere i pacchetti al forno per 40 minuti a 180°C.

Tagliare, ora, la carne a cubi di 1.5 / 2 centimetri di lato.

Tagliare le cipolle a fette larghe mezzo centimetro.

Grattugiare grossolanamente le carote.

Bisogna usare una padella in ghisa col fondo molto spesso per far riuscire bene questo piatto.

Se si usa il grasso d'agnello, scaldarlo finché è tutto sciolto ed eliminare i pezzi che non fondono.

Scaldare il grasso (o l'olio) finché comincia a fumare (è molto importante che fumi).

Gettare i pezzi di carne a poco a poco e farli rosolare finché siano belli bruni. Metterli in un piatto spesso con un coperchio di modo che conservino il calore.

Quando tutta la carne è rosolata, grattare il fondo della padella con una spatola di legno per togliere i piccoli pezzi di carne attaccati sul fondo. Scaldare il grasso un'altra volta e metterci le cipolle.

Abbassare il fuoco e lasciare le cipolle diventare belle rosse.

Aggiungere le spezie e continuare la cottura per un minuto per fare tostare un po' le spezie (senza il crespino). A questo punto, si può riaggiungere la carne rosolata.

Aggiungere le carote e lasciar cuocere per qualche minuto.

Aggiungere il riso e farlo tostare un po' con cipolle e carote:

Aggiungere il crespino.

Bagnare il tutto con una parte del brodo.

Continuare la cottura per 20 minuti o fino alla cottura del riso.

Poco prima di servire, disporre i peperoncini e i bulbi d'aglio sopra il riso.

Non ci deve essere dell'acqua residua, qualora ce ne fosse è necessario lasciare la preparazione scoperchiata per alcuni minuti a fuoco medio.

NOTE

Il plov (pilaf) è il piatto nazionale uzbekistano. Si fa in un modo molto diverso dal "pilaf" europeo che spesso non è più di un riso con mandorle e uvette. Questo è un piatto unico molto goloso che si presta

a molte variazioni.