

SECONDI PIATTI

Autentico Plov

LUOGO: *Asia / Uzbekistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *120 min* COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

500 g di spalla d'agnello

200 g di olio

3 cipolle

4 bulbi d'aglio

1 carota bella grossa

1 porro

1 patata

1 foglia d'alloro

2 chiodi di garofano

5 semi di pepe

sale

2 l d'acqua

cumino

crispino.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate carota, cipolla, patata e porro e lavateli, tagliateli a pezzi e gettateli in una pentola con 2 litri d'acqua con i semi di pepe (interi perché non diventi amaro il brodo), foglia d'alloro, sale e garofano.

Lasciate cuocere a fuoco basso per un'ora.

Alla fine ritirate odori e spezie, non vengono usate in questo piatto. Potete anche fare questo piatto con semplice acqua ma non è lo stesso.



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



- 3 Tagliate la parte superiore dei bulbi dell'aglio e versate un cucchiaio d'olio d'oliva sopra. Imballate con foglia d'alluminio in pacchetti molto stretti.



- 4 Potete anche usare i bulbi interi senza tagliarli e senza olio, però risulteranno meno saporiti e meno belli. Mettete i pacchetti al forno per 40 minuti a 180°C.



5 Tagliate la carne a cubi di 1.5 – 2 centimetri di lato.



6 Tagliate le cipolle a costole larghe mezzo centimetro. Grattugiate grossolanamente le carote. Bisogna usare una padella in ghisa col fondo molto spesso per riuscire questo piatto.

Se usate il grasso d'agnello, scaldatelo finché è tutto sciolto e ritirate i pezzi che non fondano.

Scaldate il grasso (o l'olio o il burro se è il caso) finché comincia a fumare. E' molto importante questo passaggio, tutti gli autori russi e uzbeki sono d'accordo nel dire che solo con il grasso molto caldo si può ottenere una crosta bruna saporita sulla carne.

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

Quando tutta la carne è rosolata, grattate il fondo della padella con una spatola di legno per togliere i piccoli pezzi di carne attaccati sul fondo.



- 7 Scaldate il grasso un'altra volta e metteteci le cipolle. Abbassate il fuoco e lasciate le cipolle diventare belle rosse. Aggiungete le spezie e continuate la cottura per un minuto per fare tostare un po' le spezie (senza il crespino). Si può rimettere la carne a questo punto o dopo. Aggiungete le carote e lasciate per qualche minuto.



8 Aggiungete il riso e fatelo tostare un po' con cipolle e carote.



9 Aggiungete il crespino.



10 Finalmente, bagnate il tutto con una parte del brodo.



11 Continuate la cottura per 20 minuti o fino alla cottura del riso. 5 minuti prima di servire disponete i peperoncini e i bulbi d'aglio sopra il riso.



12 Non ci deve restare più acqua, sulla foto ce n'è ancora un po', lo si deve lasciare scoperchiato per alcuni minuti a fuoco medio.

