

SECONDI PIATTI

## Pilau

---

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *95 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO in pezzi da 2 cm - 1 kg

RISO ben sciacquato - 3 tazze

PATATE grosse di 350 g circa e tagliate in fette di 0,5 cm - 2

UVETTA sciacquata in acqua fredda - ½ tazze

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO ( a piacere ) - 1 cucchiaino da tè

ACQUA calda - 1 tazza

ACQUA con 1 cucchiaino di sale - 5 tazze

OLIO DI SEMI DI MAIS ½ tazze

### PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione in una casseruola 5 tazze d'acqua con un cucchiaino di sale, aggiungete la carne e cuocetela a fuoco moderato, per 30 minuti.



- 2 Rimuovete la schiuma che si forma in superficie durante la cottura.



- 3 Estraiete la carne dal liquido e mettetela da parte.



- 4 Aggiungete il riso alla stessa acqua di cottura della carne e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti.



- 5 Scolatelo, sciacquatelo sotto l'acqua e mettete lo da parte.



- 6 Disponete le fette di patate sul fondo di una casseruola, in modo ordinato. Cospargetele con metà del riso preparato e spolverate con pepe e cannella.



- 7 Distribuite, al centro del riso, le uvette.



8 Aggiungete la carne sopra tutto.



9 Versate nella casseruola una tazza d'acqua e colate dell'olio sulla superficie e sui bordi della casseruola stessa.



- 10** Copritela con un coperchio e cuocete a fuoco basso per un'ora, per creare il fondo croccante di riso e patate. Servite caldo.

### NOTE

Variante: Si può aggiungere un uovo sodo per persona e lo si aggiunge nella casseruola con il riso e la carne. Cuocete l'uovo in acqua con 1/2 cucchiaino di sale per 5 minuti. Il sale viene aggiunto per impedire che il guscio si rompa. Sciacquate l'uovo sotto l'acqua fredda e mettetelo sopra il riso nella casseruola dopo aver aggiunto l'acqua e l'olio. Quindi coprite la casseruola e cuocete il tutto come già indicato.