

PRIMI PIATTI

Pilav alla kazaka

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

600g di montone
2 cucchiaini di grasso fuso
3 cipolle
5-6 carote
1 tazza di riso
1 tazza di albicocche essiccate o mele
sale e pepe a piacere.

PREPARAZIONE

1 Friggete le cipolle tagliate a rondelle in una pentola con del grasso bollente fino a doratura.

Tagliate la carne in pezzettini e soffriggetela insieme alla cipolla fino a che prenda colore, quindi tagliate le carote e il peperone in striscioline e aggiungetelo alla carne insieme al sale e continuate a soffriggere fino a che gli ingredienti non saranno a metà cottura.

Ricoprite la carne e gli altri ingredienti nella pentola con del riso lavato, quindi ricoprite il tutto con acqua in proporzione (1 parte di riso e ½ parte d'acqua).

Il pilav viene portato ad ebollizione, a questo punto punzecchiate la carne in diversi punti così che il grasso possa fuoriuscire.

Cospargete il tutto con delle albicocche essiccate o delle mele e stufate il tutto senza mescolare per circa 1 ora a fuoco lento.

La pentola con il pilav cotto deve essere ben chiusa e lasciata riposare per 10 minuti, dopo di che miscelate bene tutti gli ingredienti e servite in un piatto da portata.