

PRIMI PIATTI

Pulao

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

RISO 2 tazze
CIPOLLE 2
BURRO CHIARIFICATO 220 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
CANNELLA 2 stecche
CARDAMOMO 12
PIMENTO ½ cucchiaini da tè
ZAFFERANO ½ cucchiaini da tè
UVA PASSA 120 gr
SALE
MANDORLE 60 gr

PREPARAZIONE

1 Il **pulao** è una ricetta etnica davvero strepitosa, a base di riso e verdure speziate. In questa versione da noi realizzata vi presentiamo solo una delle tante varianti che ne esistono in

realità e infatti starà a voi poi trovare anche il mix giusto che sia incline alle vostre corde. Se amate poi questo genere di piatti, vi proponiamo anche il [cous cous alle verdure arrostiti](#): ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pulao, in una pentola, di cui disponiate un coperchio adatto, fate fondere il ghi e fatevi soffriggere le cipolle, l'aglio e le spezie.



- 2 Quando le cipolle si saranno ammorbidite, senza prendere colore, unite il riso e fatelo tostare, mescolando lentamente, a fiamma bassa per 5 minuti.



- 3** Unite, a questo punto lo zafferano diluito nell'acqua, il sale e tanta acqua bollente quanta ne occorre per ricoprire il riso con 5 cm circa d'acqua.



- 4** Incoperchiate la pentola e cuocete il tutto a fiamma molto bassa fino a che l'acqua sia del tutto assorbita ed il riso risulti tenero.

Togliete la casseruola dal fuoco, unite l'uva passa e le mandole, mescolate e servite immediatamente.



CONSIGLIO

Cosa è il ghi?

Il ghi è il burro chiarificato indiano.

Con cosa posso sostituire il ghi?

Puoi utilizzare del semplice burro.