

PRIMI PIATTI

Pilav ai pistacchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Turchia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il riso **pilav ai pistacchi** è un'ottima pietanza da presentare a una cena informale con gli amici. Risulta perfetto per accompagnare secondi di carne o pesce e la presenza della frutta a guscio lo rende davvero eccezionale. Ecco come farlo nel migliore dei modi! Volete abbinarlo in maniera eccellente? Provatelo con il [pollo al curry](#)!

INGREDIENTI

RISO BASMATI 600 gr
PISTACCHI sgusciati - 150 gr
OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè
BRODO DI POLLO 3 tazze
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il riso a bagno con un cucchiaino di sale in acqua bollente e lasciatelo immerso finchè l'acqua non diventa fredda.



- 2 Lavatelo in acqua fredda, scolatelo e mettetelo da parte.

Mette l'olio in una casseruola e a fuoco dolce fate rosolare i pistacchi, finchè prendono un bel colore dorato.



- 3 Toglieteli con una schiumarola.



4 Aggiungete il burro all'olio e quando si scioglie mettete il riso.



5 Fatelo insaporire per qualche minuto, quindi unite i pistacchi, lo zucchero, il brodo bollente.



6 Salate, incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso. Fatelo riposare 10 minuti prima di

servirlo.

Guarnite con prezzemolo.