

SECONDI PIATTI

# Riso e spiedini di macinato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Iran*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## PER 6 PERSONE PER IL RISO

Riso basmati 1 Kg.

Olio 150 g

Zafferano 1 cucchiaino.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER GLI SPIEDINI

Carne macinata 3 volte almeno 1kg.  
d'agnello o manzo

Cipolle 2

Sale e pepe q.b.

## INGREDIENTI PER IL CONTORNO

Pomodori 12.

## PREPARAZIONE

1

Innanzitutto bisogna lavare il riso con l'acqua tiepida delicatamente così si elimina l'amido, bisogna ripetere l'operazione almeno 2 o 3 volte ogni volta buttando via l'acqua. Per fare le cose fatte alla persiana bisogna farlo la sera prima questa cosa ; Aggiungere dell'acqua calda (non deve bruciare le dita) nel contenitore dove si è lavato il riso fino a raggiungere quattro dita sopra il riso, e poi mettere 1 Kg di sale in un panno e chiuderlo e immergerlo nell'acqua insieme al riso (la regola è 1 Kg per ogni Kg di riso).

Oppure si può procedere così: si prende una pentola alta e si porta in ebollizione l'acqua, ci si versa il riso lavato e scolato e si aggiunge il sale quanto basta (se non si è fatto la sera prima) si porta ad ebollizione e si lascia per 5 minuti circa (i chicchi devono avere delle striature ed il cuore del chicco schiacciato fra le dita deve essere umido) a questo punto si scola bene di nuovo il riso.

Si prende una pentola alta si mette l'olio (secondo i gusti io preferisco poco olio) ci si versa il riso e si modella come un cono di gelato rovescio per capirsi e con il manico del cucchiaio di legno ci si fa dei buchi si prende il coperchio e si avvolge con una tovaglia grande (così in fase di cottura il vapore non esce) si chiude e si cucina a fuoco lento per 30/40 minuti a questo punto e pronto il riso (polo in persiano) sotto la pentola si forma una crosta che si può mangiare .

Ingredienti per 6 persone per gli spiedini: Carne macinata 3 volte almeno 1kg. d'agnello o manzo, Cipolle 2, Sale e pepe q.b.

Devo dire che in Iran si usano degli spiedini speciali (d'alluminio lunghi 50 cm e larghi 4 cm) e si usa la carbonella per cucinare i kabab per facilitarvi il compito gli faremo in una padella, il gusto cambierà molto .

Si prende la carne macinata le cipolle grattate finemente ed il sale e pepe e si mescolano usando le mani si devono lavorare fino a raggiungere un impasto omogeneo.

Si scalda un po' d'olio e si stende la carne nella padella appena cotto un po' si taglia in strisce e poi si girano ecco fatto semplice però non è la stessa cosa se è cucinato alla brace.

Ingredienti per il contorno: Pomodori 12. S'infilzano i pomodori e si cucinano sopra il fuoco finché la pelle si brucia e i pomodori sono cotti.

A questo punto si serve su un piatto il Polo (il riso cucinato) sopra ci si mette del riso

messo via prima e mescolato con zafferano fatto sciogliere in pochissima acqua calda, così che il Polo prende colore e sapore, si aggiunge una noce di burro in mezzo al polo, si aggiunge il Kabab (gli spiedini nel nostro caso, la carne cucinata in padella), e i pomodori.