

PRIMI PIATTI

Riso Pilaf

Ingredienti (per 6 persone)

2 tazze riso pilaf o patna
3 tazze di brodo caldo
4 cucchiaini di burro
1 cipolla

Svolgimento

Accendere il forno a 180°.

Sciogliere a fuoco lento 3 cucchiaini di burro in una teglia a bordi alti. Fare imbiondire la cipolla tagliata a fettine sottili per 5 minuti circa mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Versarvi il riso e fare cuocere per 3 minuti a fuoco alto girando sempre con un cucchiaino di legno in modo che i chicchi si impregnino di burro.

Aggiungere, se necessario, sale e pepe e il brodo caldo.

Quando inizia a bollire coprire la teglia con carta argentata e metterla in forno per 20-25 minuti in modo che il brodo venga assorbito.

Togliere la teglia dal forno, levare il foglio argentato e spalmare la superficie del riso con il burro restante. Rimettere il foglio di alluminio e lasciare riposare per qualche minuto.

Rimestare bene con una forchetta per separare bene i chicchi. Servire.

Commenti