ANKARA TAVASI

Ingredienti per 4 persone:

- 1250 g di coscia d'agnello tagliata a fette
- 1500 cl di acqua
- 1 cipolla
- 7 granelli di pepe nero
- 3 spicchi di aglio
- 750 g di riso a grana lunga
- 1/2 cucchiaino di sale
- 125 g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine

Lasciate in ammollo il riso per ca 30 minuti in acqua calda e leggermente salata, quindi lavatelo sotto l'acqua fredda in modo da eliminare tutte le impurità.
Sistemate la carne d'agnello in un tegame insieme alla cipolla intera, l'aglio e il pepe.
Coprite con l'acqua e portate ad ebollizione, proseguite la cottura a tegame coperto, schiumando di tanto in tanto, finché la carne sarà tenera.
Prelevate la carne e conservate il brodo di cottura.
Sistemate ora il riso in una teglia da forno precedentemente imburrata, conditelo con l'olio d'oliva, il burro, sale e pepe prima di bagnarlo con ca 1 litro del brodo di cottura della carne.
Completate sistemando la carne d'agnello sopra il riso e passate in forno a 160° per circa 50 minuti, finché tutto il liquido di cottura sarà stato assorbito e la carne avrà preso un bel colore dorato.