

## COTTURA PILAF (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- burro,
- cipolla tritata,
- sale,
- acqua bollente (o brodo),
- 1 pezzetto di burro.

Pilaf in turco significa riso, si tratta dunque di riso alla turca.

Mettete in un recipiente piuttosto basso il burro e la cipolla tritata, lasciate insaporire ma senza far prendere colore.

A questo soffritto aggiungete il riso, salatelo leggermente e mescolate perché assorba il condimento.

Coprite il riso con acqua bollente o brodo (un litro ogni 500 g di riso), lasciate riprendere l'ebollizione, coprite il tegame, passatelo in forno a 175°C.

Fate cuocere, sempre coperto e senza mai mescolare, per 18-20 minuti.

Prima di servire aggiungete un pezzetto di burro.

Generalmente il pilaf viene accompagnato con crostacei, gamberi, scampi, pollo in salsa d'uova, funghi ecc.