

NOME DEL PIATTO***RISO PILAW***

INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PARBOILED BRODO DI CARNE CIPOLLA CHIODI DI GAROFANO BURRO OLIO	GR. 600 L. 1 N° 1 GR. 10 GR. 70 Q.B.	<ul style="list-style-type: none">❑ Sbucciare la cipolla ed infilarvi i chiodi di garofano.❑ Metterla in una placca da forno e imbianchire, unire il riso.❑ Versare il brodo bollente, girando con un mestolo.❑ Quando avrà alzato il bollore, coprire con carta stagnola e mettere a cuocere in forno per 20 min. ca.❑ A cottura ultimata, condire con il restante burro.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Serve come base per contorni, piatti unici, arricchito con diverse guarnizioni e salse.	<u>VARIANTI:</u> Il riso pilaw, nei ristoranti viene anche usato come base per i vari risotti, per prepararlo si deve ridurre di 5 minuti la cottura e alla fine freddarlo su di un tavolo di marmo, sgranandolo con un forchettone. Viene conservato in un contenitore di plastica leggermente unto ed usato riscaldandolo con brodo e la salsa desiderata.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20