



Afghanistan ***Kabuli palao
con pistacchi, zafferano
e uva passa***

Tritare le cipolle e tagliare le carote a julienne.

Far rivenire le cipolle nell'olio, aggiungere il riso, farlo rivenire brevemente, poi aggiungere il pomodoro e l'acqua.

Quando l'acqua bolle, salare, coprire, togliere dal fornello e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Scaldare l'olio e caramellare mandorle e uva passa con lo zucchero.

Unire le mandorle e l'uva passa, le carote alla julienne e i pistacchi al riso cotto.

Insaporire il tutto con le spezie, rimestare bene e servire.

INGREDIENTI

2 cucchiaini di olio di colza
2 cipolle
30 g di concentrato di pomodoro
300 g di riso basmati
6 dl d'acqua
sale

1 cucchiaio di olio di colza
60 g di uva passa
100 g di mandorle
4 cucchiaini di zucchero

100 g di pistacchi
1-2 carote
1-2 cucchiaini di garam masala
1 cucchiaino di pistilli di zafferano

Ricetta: www.hiltl.ch