

SECONDI DI CARNE

Ankara tavasi

Origine: Turchia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Coscia d'agnello tagliata a fette	1250 g
Acqua	1500 cl
Cipolla	1
Pepe nero	7 granelli
Aglio	3 spicchi
Riso a grana lunga	750 g
Sale	1/2 cucchiaino
Burro	125 g
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Lasciate in ammollo il riso per circa 30 minuti in acqua calda e leggermente salata, quindi lavatelo sotto l'acqua fredda in modo da eliminare tutte le impurità.
- 2 Sistemate la carne d'agnello in un tegame insieme alla cipolla intera, l'aglio e il pepe.
- 3 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.
- 4 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 circa 1 litro del brodo di cottura della carne.
- 5 Completate sistemando la carne d'agnello sopra il riso e passate in forno a 160 gradi per circa 50 minuti, finché tutto il liquido di cottura sarà stato assorbito e la carne avrà preso un bel colore dorato.