



Ripieno di Sedano

Kereviz Dolması



10-12 sedani
250 gr carne macinata di vitello
1 bicchiere di riso
1 cucchiaino di salsa
2 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
8-10 di aneto
8-10 di menta fresca
1 cucchiaio di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino d'acqua

- # Primamente si preparano i materiali per interno. Cipolla si macina in fine e si schiaccia con la sale.
- # Alla sopra si aggiungono salsa carne macinata riso lavato menta pestato aneto prezzemolo pepe nero ed olio vegetale. Si miscelano senza rompere riso.
- # Sedano si sboccia poi si tagliano in due dopo si svuota dentro con il cucchiaio così ti vengano come bicchieri poi si lasciano nell'acqua limonata.
- # La miscelata preparata di riempire nei sedano poi si filano nella pentola. (Si mette anche secondo piano)
- # La pentola si mette sul fuoco medio e si coperta il coperchio si cucina circa per 5 o 10 minuti senza aggiungere l'acqua.
- # Poi si aggiungono due bicchieri d'acqua calda e se ricoperta il coperchio e se cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: La parte levata del sedano si può preparare insalata.