



## Musakka di Porro

Pırasa Musakkası



1 kg di porro  
250 gr di carne macinata  
1 cipolla  
1 cucchiaino di salsa  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchiere brodo di carne

- # La cipolla si macina bene poi si arrossisce con olio vegetale
- # Dopo si aggiunge carne macinata e si arrossiscono insieme circa per 10 minuti dopo si aggiungono salsa peperoncino a rosso e pepenero si continua a cucinare ancora per 3 minuti poi si leva dal fuoco.
- # I porri si tagliaano omini rotonde.
- # Metà di porro tagliati si filano bene nell pentola poi alla sopra si aggiunge dallla carne macinata arrossita.
- # Alla sopra si aggiungono altra metà di porro tagliati. Si aggiunge brodo e si coperta il coperchio.
- # Si cucina per 10 minuti sul fuoco medio dopo il fuoco sfregola basso e si continua a cucinare circa per 40 minuti.
- # Dopo si leva dal fuoco. Si lascia per 10 minuti dopo si miscela e servirsi.

Nota: Si può preparare anche nel forno.