



Porro con Carne Macinata

Kıymalı Pırasa



1 kg. di porro medio grosso
200 gr. carne macinate
1 cipolla secca grossa
1 pomodoro
1 cucchiaino di salsa
Vicino ad 1 tazzina di caffè olio vegetale
2 cucchiaini di riso
1,5 cucchiaini di sale
1 carota grossa

Le cipolle si tagliano finemente e dopo aversi girato nell'olio vegetale si aggiunge la carne macinata. Per non diventarsi rotonde di carne macinata si miscelano.

Si chiude il coperchio della ciotola , e si aspetta che succhia il liquido se stesso la carne , poi si aggiunge la salsa.

Dopo aversi cucinato la carne si aggiunge la carota lavata e tagliata finemente e 2 bicchieri d'acque calde. subito dopo si aggiunge riso.

Dopo aversi cucinato le carote si aggiungono nellaciottola i porri tagliati in 3 cm.

Dopo aversi cucinato un pò i porri si aggiunge pomodoro trattugiato.

Si cucinano per 40 - 45 minuti sul fuoco medio.

Si servirsi a caldo.

Nota: Succo di limone può essere con olio di oliva oppure con carne macinata ma si trova assolutamente nel piatto di porro perchè questo è il gusto indispensabile.