



## Ripiene di Porro

Pirasa Dolmasi



1 kg. di porro grosso  
1 cipolla secca  
250 gr. di carne macinata  
1 bicchierino di riso  
4 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
7 - 8 rami di prezzemoli  
1 cucchiaino di menta essicidata  
2 bicchieri d'acque calde  
1 cucchiaio di salsa

- # Le parti verdi del porro si mettono da una parte per prepararsi un altro piatto.
- # Le parti bianchi si taglano come la grandeza di 5- 6 cm.
- # I porri tagliati si buttano nell'acqua salata bollente, e si cucinano finchè morbидano.
- # Dopo hanno cucinato si prendono dall'acqua calda e si fanno passare dall'acqua fredda.
- # I porri cucinati si tagliano in verticale e separano ai fogli.
- # Si prepara interno del ripieneo. Per questo; dopo aversi tagliati cipolla secca sopra si aggiungono e si miscelano insieme carne macinata, riso lavati, salsa, pepenero, sale , 2 cucchiai d'oli e mezzo bicchiere d'acqua.
- # Si prendono i pezzi come la grandeza di nocciola dalla miscela che preparata e si mette sopra del foglio di porro , prima si piega in tiangolo e poi si continua a piegare per avere finchè la figura amuleto.
- # Finchè finiscono i fogli del porro si continua a questa operazione.
- # Poi i questi amuleti che preparati si alinano nella ciotola e sopra si mettano quell'olio che rimasto 2 cucchiai e 2 bicchieri d'acque, si cucinano per 45 minuti sul fuoco medio.

Nota: Questo piatto si può prepararsi con bollire le cipolle grosse e dopo separando come i fogli. In quel momento non si rotola come la figura del amuleto ma secondo delle figure della cipolla.