



## Kaygana di Porro

Pirasa Kayganasi



Mezzo kg di porri fini  
3 uova  
Mezzo interno di pane raffermo  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo tazzina di caffè olio vegetale

- # I pezzi di pane si bagnano.
- # I porri si macinano e dopo si miscelano bene con sale finché diventano morbide.
- # Alla sopra si aggiungono dentro di pane uova pepe nero e sale . Poi si miscela.
- # Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiunge la.miscelata e poi si coperta il coperchio.
- # Si cucinano tutti e due facciate.
- # Si taglia come torta e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta riservata della zona di Ordu.