



## Porro con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Pirasa



Porro con Olio d'oliva ZEYTINYAGLI PIRASA  
Piatte Olio d'olive

1 kg. di porro  
2 carote grosse  
1 cipolla secca  
1 tazzina di caffè riso  
Mezzo bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino salsa del pomodoro  
2 zuccheri a quadrati  
1,5 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
7 - 8 prezzemoli macinati

# Nella ciotola si mette olio d'oliva, dopo aver riscaldato sopra si aggiungono le cipolle tagliate finemente e carote tagliate rotonde, si arrossiscono finché ammorbidon tutti i materiali.

# Sopra si aggiungono i porri tagliati dimensione di due dita e si continua ad arrossire per un pò.

# Salsa si scioglie in una bicchiere d'acqua e poi si svuota nella miscela di porro, poi si aggiunge riso lavato e filtrato dall'acqua.

# Si chiude il coperchio della ciotola e si cucina per 10 minuti. Si aggiungono sale e zucchero.

# Si continua a cucinare ancora per 20 minuti e poi si toglie dal fuoco, si fa aspettare per mezz'ora senza aprire il coperchio.

# Si mette fresca nella piatta da servire, sopra si mette il prezzemolo macinato finemente.

Nota: Le piatte olio d'olive normalmente si consumano massimo il giorno dopo se fanno aspettarsi nello frigo, olio d'oliva si può diventare solido. Questo ci fa vedere la qualità d'olio d'oliva.