



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 si aggiungono le cipolle tagliate finemente e carote tagliate rotonde, si arrossiscono finchè ammorbidono 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.