



## Radice di Porro Kushane

Ispanak Kökü Kuşhane



1 kg. parte radice e ramo di porro  
Mezzo kg. carne di pollo tagliati incubo  
2 cipolle medie  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
Per la finitura:  
1 bicchierino di latte  
1 uova  
1 cucchiaio di farina

- # I porri si lavano bene i parti radici e rami. E si tagliano dimensione di 2 dita.
- # Poi cipolla si arrossisce nel olio vegetale, dopo aver arrossito le cipolle si aggiungono le carne.
- # Dopo aver succhiato le carne il liquido si aggiungono i porri e si aggiungono sale e pepe dopo aver arrossito per 10 minuti incoperta.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola. Poi il fuoco si regola nel modo basso e si lascia a cucinare per 15 - 20 minuti.
- # In questo momento si mescolano bene latte farina ed uova così si prepara la finitura .
- # Si aggiungono 2 - 3 cucchiaini dal liquido di cibo e si mescola bene la finitura.
- # Poi la miscelata preparata si mette velocemente dentro del cibo e si mescola ancora per qualchè minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta storica sentita dalla madre del scrittrice.