

MAHSHI - EGITTO - BASMA

**INGREDIENTI**

Un cavolo cappuccio  
500g di polpa di manzo o agnello  
macinata  
100g di riso  
Una cipolla  
2 limoni  
Menta secca  
Cannella in polvere  
Paprica

**PROCEDIMENTO**

Separare le foglie del cavolo e cuocerle in acqua bollente per 4 minuti lievemente salata.

Scolatele ed eliminate la costola.

Mescolare la carne in una terrina con il riso, la cipolla tritata fine e un pizzico di sale e pepe, una puntina di cannella e una di paprica.

Distribuire il ripieno preparato sulle foglie di cavolo e arrotolarle formando tanti involtini.

Con il resto delle foglie rivestite una teglia accomodatevi gli involtini copriteli con acqua e fateli sobbollire per 10 minuti prima di terminare la cottura.



**CHICCO DI GRANO**

Case Famiglia per **Donne&Bambini**