EL MUSSARIN

Ingredienti per 4 persone:

- 125 gr. di riso,
- 600 gr. di carne di manzo tritata,
- 3 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaino di semi di cumino,
- olio,
- sale e pepe.

Lessare il riso in acqua salata e pepata.
Scolare e unire il riso alla carne, all' aglio pestato, al cucchiaino di semi di cumino, sale e pepe.
Amalgamare bene il tutto e infilarlo in un budello di bue.
Annodare le due estremità del budello e cuocere il salsiciotto ottenuto in 5 cucchiai di olio caldo, a fiamma dolce, per circa 40 minuti.
Si serve affettato e bagnato con il suo sugo di cottura.