

# El Mussarin

Lessare 125 g di riso in acqua salata e pepata. Scolare e unire il riso a 600 g di carne di manzo tritata, 3 spicchi d'aglio pestati, un 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 salsicciotto 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.

## Ingredienti

125 G Riso  
Sale  
Pepe  
600 G Carne Di Manzo Tritata  
3 Spicchi Aglio Pestato  
1 Cucchiaino Semi Di Cumino  
1 Budello Di Bue  
5 Cucchiai Olio D'oliva Caldo

## Note

Luogo: Egitto.