Dolme’ (ricetta iraniana)

- Ingredienti:
- 10 patate novelle
- 3 etti di burro
- 1 cipolla
- sale e pepe
- 3 etti di carne tritata (di manzo, di maiale e un po’ di salsiccia)
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 uovo sodo
- del brodo vegetale

Scavare delle patate novelle con lo scavino e precedentemente pulite. Metterle in una teglia con la base un po’ di burro, 2 bei pizzichi di sale e con un pennello ungerle al di sopra con il burro. In una padella mettere le cipolla tritata e farla rosolare aggiungere la carne tritata e la salciccia continuare a far rosolare, aggiungere il cucchiaio di concentrato sciolto in un po’ di brodo e l’uovo tritato ed infine una bella manciata di prezzemolo tritato. Mescolare bene il tutto e quando e’ un po’ intiepidito riempire le patate. Aggiungere il rimanente burro fuso e del brodo vegetale in modo di raggiungere piu’ della meta’ dell’altezza delle patate. Infornare a 200 gradi per 45 minuti.