



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pasta Brioché

Böbrekli Makarna



6 reni di pecora
1 cipolla secca media
7 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaini di farina
1 pacco di pasta

Grassi di reni si levano, e si levano anche membrane, si tagliano piccoli cubi, i farinano.

Nella padella si mette olio vegetale insieme con cipolle tagliate e dopo aver cambiato il colore le cipolle si aggiungono i reni farinati. Si arrossiscono circa per 15 minuti sul fuoco medio. poi si aggiungono sale e pepenero.

La pasta si bolisce e poi si filtra poi si rimette nella pentola e si inserisce sul fuoco basso e sopra si aggiunge la miscelata di reni preparato, si mescola per qualche volta e poi si leva dal fuoco.

Si servirsi in caldo.

Nota: La carne farina non lascia il liquido per questo diventa deliziosa.