



Pasta con Carne

Etli Makarna



Mezzo kg. carne di vitello
2 pomodori
1 cipolla
5 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di pepenero
1 pacco di pasta

La carne si mette nella pentola a pressonata. Sopra si mette 2 bicchieri d'acqua e si bollisce poi il fuoco si regola a basso e così si bollisce circa per 25 minuti.

Dopo del tempo carne si fredda e si fetta ai pezzi. In questo momento nella pentola si mettono 4 cucchiali d'oglio vegetale insieme con cipolle tagliate e si arrossiscono finché le cipolle diventano piccole.

Sopra si aggiungono i fettati di carene, e dopo aver miscelato per qualche volta si aggiungono pomodori tagliati sale e pepenero. Si continua a cucinare finché pomodoro diventa come salsa.

pasta si bollisce e poi si fa passare dall'acqua fredda e si filtra poi si rimette nella pentola e sopra si aggiunge 1 cucchiaino d'oglio vegetale. Così si fa mescolare per 1 - 2 minuti sul fuoco basso.

Nei piatti da serviresi mettono le paste. Sopra si mette la miscelata preparata e si porta caldo al tavolo.

Nota: Si può prepararsi anche con carne bollita.