



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

Pasta con Carne

Etli Makarna



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

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

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

Sopra si aggiungono i fettati di carne, 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 bolisce e poi si fa passare dall'acqua fredda e si filtra poi si rimette nella pentola e sopra si aggiunge 1 cucchiaino d'olio vegetale. Così si fa mescolare per 1 - 2 minuti sul fuoco basso.

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

Nota: Si può prepararsi anche con carne bollita.