



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

Pasta con Carne

Etlı Makarna



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

- # La carne si mette nella pentola a pressionata. 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 cucchiai d'oglio 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 bollisce e poi si fa passare dall'acqua fredda e si filtra poi si rimette nella pentola e sopra si aggiunge 1 cucchiaio d'oglio 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.