



Pasta con Carne Macinata

Kıymalı Makarna



1 pacco di pasta
200 gr. di carne macinata
1 cipolla secca
6 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
8 cucchiaini d'oglio vegetale

Nella pentola si mettono 5 cucchiali d'oglio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate e si arrossiscono finchè cambiano i colori.

Sopra si aggiungono carne macinata ed aglio e si cucina finchè carne macinata si lascia e risucchia il liquido. Poi si aggiunge ale pepenero e peperoncino a rosso e cumino. Poi si prende dal fuoco.

In un'altra pentola si mette 5 bicchieri d'acqua e si aggiunge anche 3 cucchiali d'oglio vegetale rimasta e si bollisce e si aggiunge un pizzico di sale poi si aggiunge la pasta e si cucina circa per 12 minuti ppoi si filtra bene.

Miscelata preparata e pasta si mescolano bene nel momento di servirsi.

Nota: Non si picca se mescola la pasta dopo aver messo nell'acqua bolente.