



Menemen

Menemen



4 uova
1 cipolla secca
3 pomodori grossi
5 pepe italiane
1 tazza olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Olio si mette nella ciotola dopo aversi riscaldato un pò si mettono le cipolle e si cucinano finchè diventano viola.
- # Si sbucano i pomodori e si tagliano come la grandezza di dado.
- # Si tolgono i semi delle pepe e si tagliano grandezza per 1-2 cm .
- # Dopo aversi arrossito le cipolle si aggiungono le pepe dopo un pò si aggiungono i pomodori.
- # Le uova si rompono in una ciotola e si aggiunge un cucchiaino di sale poi si miscela finchè mischiano delle parti d'uova.
- # Le uova mescolate si aggiungono dentro del pomodoro e poi si cucinano finchè le uova arrivano come volnedo cucinato.
- # Dopo aversi messo sopra il peperoncino si fa servirsi caldo.

Nota: Per sbuciare facilmente i pomodori si può mettere dentro dell'acqua calda e si fa aspettarsi per un pò così si sbucano più facile.