



Casseruola del Pirata

Korsan Güveci



2 carote grosse
500 gr. carne tagliate come dado senza grasso
2 cipolle secche
1 pomodoro maturo
2 pepe italiane
1 bicchierino olio vegetale
Sale, pepenero, peperosso
Parte gialla di un uovo

- # Dopo aversi pulito le carote si tagliano rotonde mezzo cm di larghezza .
- # Si miscela giallo del uovo e sopra si mettono i pezzi tagliati della carota
- # E si arrosciscono nell'olio riscaldato in una ciotola e poi si prendono con una carta .
- # Si mettono poi le cipolle nell'olio che arrossito le carote.
- # Sopra si aggiungono pepe italiane e carne tagliata come dado, e si cucinano fino a quando la carne si ammorbidisce.
- # Dopo aversi aggiunti sale, pepenero e peperosso e poi si aggiungono i pomodori trattugliati e le carote arrosse.
- # Dopo aversi bollito per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.

Nota: Il nome della ricetta deriva dal colore delle carote come oro.