



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

Agnello con Fungo

Mantarlı Kuzu



1,5 kg. carne di agnello con la ossa
1 kg. funghi
4 pepe italiane
2 cipolle secche
8 cucchiari olio vgetale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di timo
1,5 cucchiaino di sale

- # La carne di agnello si divide in 8 - 10 pezzi, si mettono in una ciotola, sopra si aggiunge l'acqua che supera un pò le carne, si bolliscono e poi si toglie dal fuoco il momento di vicino a cucinamento.
- # Se le funghi sono grossi si tagliano in qualche pezzi e si bolliscono con mezzo limone e con un pò d'acqua per 10 minuti.
- # Dopo aversi filtrato l'acqua dei funghi si mettono in un vassoio .
- # Sopra si mettono prima le pepe tagliate, cipolle tagliate rotonde e l'ultima a sopra si mettono le carne del agnello cucinato, si aspersiscono sale e pepenero.
- # E in vassoio si mettono 7 - 8 cucchai l'acqua di carne bollita .
- # E si cucina in forno riscaldato 190 gradi finche le carne si arrossiscono.
- # Carne si toglie dal forno e sopra si aspersisce timo e poi si rimette nel forno ancora per 5 minuti. E sopra si cammina l'olio caldo.
- # E si fa servirsi a caldo.

Nota: Per non cambiarsi il colore dei funghi si bolliscono con limone.