



Miscelata d'Estate

Yaz Türüsü



350 grammi di carne macinata tagliata incubo
2 cipolle
30 o 35 fagioli freschi
Due patate
Due melanzane
Due zucche
Due pepe da ripieno
3 pomodori
Un bicchierino olio vegetale
Sale

I mente le melanzane she's bruciano poi si tagliano incubo dopo si bagnano nell'acqua salata e così sia aspetta circa per mezz'oretta.

Poi si puliscono bene i fagioli e si tagliano in due o tre pezzi dopo si tagliano zucche e patate dimensione di dado.

Le cipolle si tagliano insieme e si sboccia noi pomodori poi si tagliano Inzago dopo si levano i semi delle pepe e si tagliano nella pentola si mette a olio vegetale quando riscalda se aggiungono le cipolle e sia Rossi sono poi si aggiunge la carne tagliata sia Rossi se finché lascia il liquido e poi risucchia.

Poi si aggiungono con 5 minuti di tempo fagioli pepe patate zucchine melanzane ultimamente si aggiungono pomodori e si pizzica sale poi si coperte il coperchio di pentola e si lascia a cucinare circa per 30 - 35 minuti

Sì servirsi in caldo.

Nota: In questa tariffa non si usa l'acqua perché basta liquido del pomodoro.