



Lesso di Vitello

Dana Haşlama



500 gr vitello trince
2 patate medie
1 cipolla secca
4 pepe italiane

Le carne si tagliano come la grandezza di scatola fiammifero. Poi si sbucano le patate e si dividono in due. Si sbuccia la cipolla e si taglia in 4 pezzi poi si sbucano i pomodori e si dividono in due.

Nella pentola a pressione prima si mettono le carne poi il primo le pepe poi cipolle tagliate poi cipolle tagliate, patate e l'ultimo si mettono i pomodori, si aggiunge sale e si aggiunge l'acqua.

Si chiude il coperchio della pentola a pressione e dopo che arrivato il momento di bollimento, si abbassa il fuoco e si cucina ancora per 15 minuti e si spegne il fuoco.

Dopo aversi abbassato il vapore si apre il coperchio e si mette insieme con liquido nel piatto da servire.

Se volendo si può servirsi con i tagli del limone e prezzemolo macinato.

Nota: Così si può prepararsi lesso di agnello anche, però in quel momento il tempo di bollimento è di breve.