



Melanzana Media

Patlican Orta



6 melanzane
800 gr. carne di pecora tagliata in dado
Due cipolle
3 pomodori
4 pepe italiane
Due spicchi d'aglio
Un cucchiaio di salsa
Un cucchiaio di burro
3 cucchiai olio vegetale
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Un cucchiaino di sale
Un bicchiere d'acqua

La carne si mette nella pentola pressione alla sopra si aggiunge un bicchiere d'acqua e scoperta più coperchio quando arriva al momento di bolle mento il fuoco se regola basso e si continua cucinare ancora per 8- 10 minuti

Si bruciano le melanzane e si mettono nell'acqua salata circa per mezz'ora.

Nella pentola se mettono burro ed olio vegetale quando riscalda se aggiungono le cipolle tagliata infine e si arrossiscono bene.

Alla sopra che le cipolle si aggiungono te te tagliate e dagli occhi è stato sì continua ad arrostire finché cambiano i colori.

Dopo se aggiungono salsa sale peperoncino a rosso e pomodoro macinato.

Quando il pomodoro cambia la figura se aggiunge carne bollita insieme con l'acqua e si cucina per una schiumata.

Ultimamente si aggiungono le melanzane tagliate e se schiacciano senza miscelare.

Si cucina sul fuoco medio cerca per 25 minuti.

Dopo aver levato dal fuoco si lascia riposare cerca per 15 o 20 minuti poi si miscela e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta piacevole di Konya . Nella ricetta originale non si usano salsa e d'aglio.