



## Stufato di Fegato al Fungo

Mantarlı Ciğer Yahnisi



Mezzo kg di fegato del pecore  
Mezzo kg di funghi  
2 cipolle  
2 pomodori  
2 pepe  
3 spicchi d'aglio  
4 cucchiai d'olio vegetale  
2 pepe  
3 spicchi d'aglio  
4 cucchiai d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero

# Fegato si taglia in cubo e si filtra poi si aspetta circa per mezz'oretta.

# Nella pentola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiungono le carne tagliate e si arrossiscono finché cambiano le forme.

# Alla sopra si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde e si cucina finché diventano trasparente le cipolle.

# Dopo si aggiungono le pietre tagliate i pomodori e funghi poi si pizzicano sale e pepe nero si miscelano.

# Ricoperta il coperchio di pentola e si cucina cerca per 15 o 20 minuti dopo servirsi in caldo.

Nota: In questa tariffa non raggiunge l'acqua in più perché il fungo slèd una verdura liquidata.