



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

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 cucchiari d'olio vegetale
2 pepe
3 spicchi d'aglio
4 cucchiari 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 è una verdura liquidata.