



Fegato nella Carta

Kağıtta Ciğer



Mezzo kg fegato di vitello
2 cipolle
2 pomodori
2 pepe italiane
3 cucchiai olio vegetale
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Cipolle italiano mezzo Rotondo e dalla sopra si aggiunge la sale e si schiacciano finché diventano. Morbide

I fegati si tagliano come dimensioni di dado poi le pepe si tagliano la lunghezza di un cm.

Il materiale preparati si mettono in una ciotola alla sopra si aggiungono olio cumino pepe nero e sale si miscelano.

La carta oliata si taglia in 4 pezzi.

In mezzo si mettono i materiali.

I pacchi preparati di fegato si inseriscono nelle carte e ppi si chiudono strettamente.

Poi si filano nel vassaio e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per mezz'ora.

Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si può preparare con usare stampo di forno anche senza mettere nella carta.