



Fegato di Agnello Salsata

Kuzu Ciğeri Sotesi



1 fegato di agnello
3 cipolle secche
10 cipolle verde
4 cucchiali olio vegetale
2 pomodori grossi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
2 bicchieri d'acque

- # I fegati dopo aversi tolti da dadi si tagliano come la grandezza di dado.
- # Così i fegati tagliati si fanno aspettare nella acqua fredda in un piatto. (per levarsi dalle sangue).
- # Le cipolle si atgliano come le mezze rotonde, e le cipolle verde dopo aversi pulite si taglino per la lunghezza di 5 cm. Sbucciano i pomodori e si tagliano come il dado.
- # Dopo avrsi messo l'olio in una ciotola si aggiungono sopra le cipolle secche tagliate e si arrossiscono. sopra si aggiungono sale l'acqua e pepenero.
- # Dopo aversi riscaldato tutti gli ingredinetti sopra si aggiungono i fegati filtrati dall'acqua.
- # L'ultimamente si aggiungono le cipolle verde e poi si toglie dal fuoco e si prende la schiuma che c'è sopra.
- # E si cucina sul fuoco per 45 minuti coperchio chiuso.

Nota: Se volendo si può aggiungersi aneto 5 minuti prima di togliere dal fuoco.