



Polpetta con Funghi

Mantarlı Böbrek Sote



Mezzo kg di rene
1 cipolla secca
4 cucchiali olio vegetale
3 pepe italiane
1 cucchiaio di farina
250 gr. dei funghi
1 pomodoro
7 - 8 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepnero

- # I reni si lavano, e si asciugano, ogni pezzo si divide in due, e si tolgono i reni, e si puliscono dai grassi.
- # Si tolgono i rami come le grandezze di un dito.
- # Le cipolle si sbuciano, e si tolgono i semi delle pepe, e si tagliano normalmente.
- # Dopo aversi riscaldato olio in una ciotola sopra si mettono le rene , dopo aversi arrossito bene si toglie dal olio e si mette in un piatto .
- # Si arrossiscono nello stesso olio pepe farina e cipolla, sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua e si cucina per 5 minuti.
- # Si aggiungono le funghi tagliati e pomodori trattugliati in questa miscela. e si cucina sul fuoco medio per 20 minuti.
- # Sopra si aggiungono le rene preparate e i prezzemoli macinati finemente e poi si rimescolano bene, si spruttano sale e pepenero e poi 1 minuto il fuoco si spegne.
- # Dopo aversi preso in piatto da servire sopra si mette prezemolo macinato finemente.

Nota: Questo piatto si può prepararsi con il fegato anche.