



Rumine Stufato

İşkembe Yahnisi



1 kg. rumine di vitello
1 bicchiere di ceci
2 cipolle secche
1 cucchiaio salda di pomodoro
1 tazzina d'olio vegetale
1,5 cucchiaino di sale

- # Rumine si pulisce bene e poi si bollisce nella ciotola a pressione per 50 minuti.
- # Le cipolle si tagliano come per mangiare, dopo aversi cambiato il colore si aggiunge la salsa.
- # Sopra si aggiungono rumine tagliati grandezza come dado, sale , pepenero, ceci bollite, 2 bicchieri d'acque per bollimento di rumine, e si cucina per 15 minuti su fuoco medio.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo si possono aggiungersi la miscela che si ha fatto da 1 uova, 1 succo di limone e da 2 cucchiali di farina , 5 minuti prima allo stufato.