



Padella d'Ankara

Ankara Tava



750 gr di bistecca
3 bicchieri di riso
1 cipolla
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
5 bicchieri di brodo

- # Cipolla si arrossisce bene nell'olio. Alla sopra si mettono bistecchi.
- # Dopo 5 minuti si girano i bistecchi. Alla sopra si aggiunge burro e si coverte il coperchio e si cucina così sul fuoco medio circa per 15 minuti.
- # Poi i bistecchi si filano nel vassaiolo di forno. Cipolla ed olio dentro di pentola si mette sopra di bistecche. Alla sopra si pizzicano sale e pepe nero.
- # Alla sopra si aggiunge rialzo filtrato. Poi si aggiunge ancora sale e poi si mette brodo.
- # Sopra di vassaiolo si copre con foglio alluminio.
- # Poi il vassaiolo si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina minimo per mezz'ora. Dopo si leva dal forno e si lascia a freddare circa per mezz'ora senza aprire il foglio alluminio.
- # Servirai in caldo.

Nota: Questa ricetta si è preparata secondo delle azioni di Kizilcahamam