



Arrossimento di Cipolla con Bacon

Pastirmalı Soğan Sarartması



200 gr di bacon
3 cipolle
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchialino di sale
1 tazza di caffè olio vegetale
Mezzo bicchiere d'acqua

- # Le cipolle si tagliano in mezzo rotunde Baco si tagliano in tre o quattro pezzi.
- # Nella pentola e si mette olio vegetale poi si inserisce sul fuoco medio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano colore gialle poi si aggiunge salsa e si continua ad arrossire.
- # Poi si aggiungono bacon e sale si cucinano circa per 23 minuti.
- # Si aggiunge l'acqua calda e si coperta il coperchio e si cucina ancora per 10 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata zona di Bursa.