



## Gombo con Cece

Nohutlu Bamya



500 gr. di gombo  
250 gr. carne di vitello tagliati cubi  
1 cipolla secca  
Mezza bicchiere di cece bollita  
2 pepe italiane  
1 cucchiaino di salsa  
1 limone  
Sale  
Mezzo bicchiero d'olio vegetale

- # Le cipolle tagliate si arrossiscono con olio finche diventa il colore viola.
- # Si aggiungono sopra della cipolla carne tagliate e pepe macinate finemente, si arrossiscono ancora per 15 minuti, poi si aggiunge la salsa.
- # Dopo aversi cucinato insieme aggiunti pomodori per 5 minuti e poi si aggiungono gombo e cece bollita .
- # Finchè si riscaldano i gombi non si aggiunge l'acqua calda , si aggiunge l'acqua calda dopo aversi riscaldati i gombi.
- # Si cucina più o meno per 35 - 40 minuti sul fuoco medio.
- # Il momento di cucinamento si aggiunge succo di limone.

Nota: Nella zona d'Egeo per il posto di succo di limone si usano soffietto d'uva.