



Seduta di Patata

Patates Oturtması



1 kg. di patate
200 gr. carne macinata
1 tazzina di caffè olio vegetale
3 pomodori medie
2 cipolle secche
3 pepe italiane verdi
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero

Le cipolle tagliate si arrossiscono nell'olio. sopra si mettono carne macinata e pepe italiane, e si miscela per qualche volta per non diventarsi rotonda la carne macinata.

Dopo aversi cucinato la carne macinata sopra si aggiungono i pomodori trattugliati. Il momento vicino di cucinamento dei pomodori si aggiungono sale e pepenero e poi si toglie dal fuoco.

Le patate si tagliano come rondelli. Meta si mette in uan ciotola.

Sopra si svuota mezza di miscela con carne, e sopra si rimettono le patate che sonmo rimaste, e sopra di nuovo si svuota l'altra metà della miscela con carne e si inserisce sul fuoco medio.

Seduta di patata dopo aversi cucinato per 30 - 35 minuti si servirsi a caldo.

Nota: Queta piatta si può prepararsi le stesse misure con zucchine e melanzane.