



## Purslane Succulenta

Etli Semizotu



1 kg. di purslane fresche  
200 gr. carne di vitello cubi  
1 cipolla secca grossa  
1 pomodoro maturato grosso  
2 cucchiai di riso  
2,5 bicchieri d'acque  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 cucchiaio di salsa

- # La cipolla si taglia finemente, e dopo violate sopra si aggiungono le carne.
- # La carne dopo succhiato il liquido si aggiungono prima la salsa poi i pomodori trattugiani. Dopo aversi cucinato il pomodoro si aggiunge purslane lavata .
- # Purslane si cucina per 10 minuti senza aggiungersi l'acqua. Poi si aggiungono riso, sale e acqua calda si cucina ancora per 20 minuti sul fuoco medio.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Si usando le stesse misure anche spinaci si può cucinarsi ugualmente. (Durante preparando i piatti dell'erbe, bollimento si dimuisce le vitamine)