



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Seduto del Sedano

Kereviz Oturtma



2 grossi e perfetti sedani
1 cipolla media secca
5 cucchiaini d'olio vegetale
250 gr. carne macinata
1 pomodoro grosso
1 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua calda

Si sbuciano i sedani e si tagliano in 2 cm. di larghezze rotondi.
In mezzo delle pezzi si intagliano e fanno in fondo.
I sedani si bolliscono nell'acqua per cucinarsi poche.
Poi le cipolle si si arrossiscono finchè diventano viole.
Sopra si aggiunge la carne macinata, dopo averli tolto l'liquido del carne, si aggiungono sale, pomodoro e salsa e poi si continua a cucinare ancora per 2 - 3 minuti e poi si toglia dal fuoco.
I pezzi di sedani boliti si mettono in una pentola grossa. In mezzo si mettono dalla miscela con carne, il resto si mette fetto di pomodoro.
Dopo averli messi sul fuoco medio la pentola sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda. Si cucina finchè ammorbidiscono i sedani. Si servira a caldo.

Nota: Questo piatto si può prepararsi anche senza bollimento dei sedani.