



Arrossimento di carne nella Pentola a Pressione

Düdüklüde Et Kavurma



1 kg di carne di vitello tagliata in cubo
2 cipolle
4 pepe italiane
4 pomodori
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
3 cucchiali olio vegetale
2 cucchiaini di sale

- # Le cipolle si tagliano in fine . I semi di pepe si levano. Ppi si tagliano in grosse. I pomodori si tagliano in piccole.
- # Pentola si inserisce sul fuoco medio. Dopo aver riscaldato si aggiungono le carne. Si miscela finche cambia il colore e lascia il.liquido.
- # Dopo si aggiungono olio vegetale e cipolle si cucina finche le cipolle diventano morbide poi si pizzicano peperoncino a rosso e sale.
- # Si coperta il coperchio di pentola quando succhia il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare per 18-19 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Il pomodoro si soddisfa il liquido di pentola a pressione.