



Melanzana Ripiena

Karniyarik



Melanzana Ripiena KARNIYARIK Ripieni

1 kg. melanzane
300 gr. carne macinata di vitella
2 cipolle secche grosse
2 pomodori grossi
4 pepe italiane
1 cucchiaio di salsa
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere olio d'arrossimento
1 bicchiere d'acqua calda

- # Le melanzane si sbuciano e si fanno aspettare nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Si mette 1 tazzina di caffè olio vegetale nella ciotola, dopo riscaldato si aggiunge la carne macinata. Dopo aversi preso tutto l'iquido la carne macinata si aggiungono le cipolle tagliate.
- # dopo aversi morbido delel cipolle si aggiunge le pepe tagliate fineemnte, dopo un pò della cucinamento delle pepe si aggiungono prima la salsa poi i pomodori trattugiati.
- # Si aggiunge la sale e poi si toglie dal fuoco.
- # Le melanzane che ha perso la piccante si tolgono dall'acqua e si asciugono.
- # Olio si mett enela pentola e dopo che l'olio riscaldato si mettono le melanzane e si frittano finchè prendono il colore viola.
- # Le melanzane frittate si prendono sulla carta , cosi si dimunuiscono dall'olio.
- # In una ciotola oppure in una pentola si mettone le melanzane, lasciando le distanze delel fianchi le melanzane si tagliano in verticale con il coltello.
- # Le melanzan tagliate dal mezzo si largano un pò, in questo spazio si inserisce la miscela preparata con carne macinata.
- # Sopra si mettono le pepe tagliate e i pomodori tagliati in rotondo. Tutte el melanzane si preparano cosi, poi sopra delel melanzane si mette 1 bicchiere d'acqua calda . Poi si chiude il coperchio.
- # La ciotola si ainscerisce sul fuoco basso e cosi si cucina per 20 mminuti.
- # Si fa servire a caldo.

Nota: L'ultima operazione di cucinamento delle melanzane si può farsi nel forno riscaldato 190 gradi per 15 - 20 minuti.