



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 bicchere olio d'arrossimento
1 bicchiere d'acqua calda

Le melanzane si sbucano 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'liquido la carne macinata si aggiungono le cipolle taglite.

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 trattugiatì.

Si aggiunge la sale e poi si toglie dal fuoco.

Le melanzane che ha perso la piccante si tolgono dall'acqua e si asciugano.

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 , così si dimunuiscono dall'olio.

In una ciotola oppure in una pentola si mettone le melanzane, lasciando le distanze delef 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 rotundo. Tutte el melanzane si preparano così, poi sopra delef melanzane si mette 1 bicchere d'acqua calda . Poi si chiude il coperchio.

La ciotola si ainscerisce sul fuoco basso e così 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.