



## Fettus

Fettuş



1 mazzetto di porcellana  
4 cipolle fresche  
3-4 menta fresche  
3 pomodori  
1 c1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 limone  
Mezzo cucchiaino di caffè olio d'oliva  
Per la sopra;  
1 piadina sottile (lavas)

- # Primamente piadina si taglia in piccole quadrati. Si arrossisce nella padella senza olio.
- # Si levano i fogli di menta. E si arrossiscono insieme con cipolle. I pomodori si tagliano in cubo. Cetriolo si taglia in cubo.
- # I fogli di porcellana si mette nella ciotola da mischiarne.
- # Alla sopra si aggiungono peperoncino a rosso succo di limone sale ed olio d'oliva.
- # Si mette nella tazza alla sopra si mettono i pezzi di pane . E si porta al tavolo.

Nota: Fettus è una ricetta riservata a Libano. Altro nome di questa tariffa è insalata d'arabo.