



Miscelata di Cipolla

Soğan Gallesi



Mezzo kg di cipolla
400 gr di carne di vitello tagliata in dado
10 spicchi d'aglio
4 pepe asciutto
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale

- # Primamente le pepe si bagnano e si aspettano circa per 1 ora.
- # Nella pentola le cipolle si arrossiscono per un'pò.
- # Poi si aggiungono agli peperoncino a rosso cumino pepe nero e pepe tagliate in fine. Si arrossiscono insieme per 10 minuti.
- # Si aggiunge la carne poi si coperta il coperchio e si cucina circa per mezz'ora.
- # Poi si aggiunge sale e si ricopre il coperchio e cucina circa per mezz'ora.
- # Dopo aver preso dal fuoco si mette per freddare circa per 15 minuti.

Nota: Questa è una ricetta riservata nella provincia di Corum.