



## Banchetta Bollita

Ziyafet Haşlaması



1 kg di bistecche  
1 cipolla  
4 pepe italiane  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di salsa  
Mezzo cucchiaino di cumino  
2 bicchieri d'acqua

- # Nella pentola a pressione si mette il burro. Si inserisce sul fuoco. Dopo aver sciolto si inseriscono le bistecche. E si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Alla sopra si aggiunge cipolla tagliata. Si coperta il coperchio. Si cucina ancora per 5 minuti.
- # Poi si aggiungono pepe tagliate cumino e sale. Ultimamente si aggiunge la salsa sciolta nell'acqua.
- # Si coperta il coperchio. Quando arriva al momento di bollire si regola a basso il fuoco. Così si cucina per 17 minuti.
- # Servirsi in caldo insieme con liquido.

Nota: Se volendo si può aggiungere anche aglio nella banchetta bollita.