



Pisello alla Carne Macinata

Kıymalı Bezelye



1 kg di piselli
250 gr di carne macinata
1 cipolla
3 pepe italiane
3 pomodori
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Mezzo bicchiere d'acqua

- # Nella pentola a pressione si mettono olio vegetale e cipolla tagliata in fine poi si inserisce sul fuoco.
- # Quando le cipolle cambiano i colori si aggiunge carne macinata. Si arrossiscono finché carne si lascia e succhia il liquido.
- # Poi si aggiungono le pepe tagliate .
- # Dopo si aggiungono pomodoro tagliato e si pizzica sale.
- # Quando i pomodori diventano bene morbidi si aggiungono i piselli. Si arrossiscono per qualche minuti.
- # Ultimamente si aggiunge acqua calda. Si coperta il coperchio di pentola.
- # Quando inizia uscire vapore il fuoco si regola.abasso e si continua a cucinare per 8 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di cucinare nella pentola normale si preferisce di cucinare circa per 45 minuti.