



Fegato con Pomodoro

Domatesli Ciğer



1 kg fegato di pecora
2 cipolle
2 pomodori
3 pepe italiane
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle si tagliano in fine. Nella pentola si mette burro dopo aver riscaldato si aggiungono e si arrossiscono.
- # Alla sopra si aggiungono pepe tagliata. E si arrossiscono finchè cambiano i colori.
- # Poi il fegato si taglia in dimensione di dado. E si aggiunge. Poi si aggiungono pomodoro sale e cumino dopo si coperta il coperchio di pentola.
- # Quando arriva al momento di bollire i pomodori il fuoco si regola a basso. E si cucina circa per 20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Arrossimento di cipolla da il gusto cremata.