



Stufato di Harem

Harem Güveci



750 gr di carne macinata
2 cipolle
3 pomodori
5 pepe italiane
5 spicchi d'aglio
1 bicchiere di ceci bolliti
Mezzo bicchiere di tagliatelle
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaio di burro

- # In una pentola normale oppure stufato si mette il burro e si inserisce sul fuoco medio.
- # Quando il burro si scioglie si aggiungono le carne e il coperchio e si coperta e si cucina circa per 20 minuti.
- # In questo momento le cipolle e aglio si macinano le Pepe si tagliano i pomodori si tagliano in mezzo Rotondo.
- # Dopo 20 minuti si apre il coperchio di pentola e dalla sopra di carne si mettono cipolle aglio pepe e pomodori.
- # Poi il coperchio si coperta e si mette a cucinare per 20 minuti.
- # Ultimamnente il coperchio di pentola non si apre. Però prima di levare dal fuoco si pizzicano sale e pepe nero.
- # Dopo si aggiungono tagliatelle e ceci bolliti.
- # Si lascia a cucinare per mezz'ora sul fuoco basso.
- # Dopo mezz'ora si leva dal fuoco e si lascia per un po'. Prima di servirsi lo stufato preparato si inverte e servirsi.

Nota: Lo stufato di Harem se prepara con carne di pecora si cucina presto.