



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Picadilo

Picadilo



Mezzo kg carne macinata di vitello
3 pepe italiane
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 pomodori
1 cucchiaio di uva secche
8-10 olive verde
1 cucchiaino di timo
Sale
Pepe nero
Mezzo cucchiaio di burro
1 foglio di alloro

- # Nella pentola si mette il burro Dopo aver sciolto si aggiunge la carne macinata e si arrossisce bene.
- # Alla sopra si aggiungono aglio pestato cipolle tagliata e foglio di alloro si cucinano finché le cipolle diventano morbide.
- # Poi si aggiungono le pepe e si cucina finché cambiano i colori.
- # Dopo si aggiungono le olive ed uve.
- # Dopo aggiungono i pomodori tagliati se pizzicano sale e pepe nero il coperchio di pentola. Si cucinano circa per 15 10 minuti.
- # Si pizzica timo subito prima di levare dal fuoco.
- # Poi si leva il foglio di alloro. Servirsi in caldo.

Nota: Picadilo è una ricetta di Cuba.