



Stufato con Pomodoro

Domatesli Yahni



Mezzo kg di carne tagliata in cubo
3 pomodori
2 cipolle
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale

- # Nella pentola si mette il burro poi si inserisce sul fuoco dopo aver sciolto si aggiungono i pezzi di carne arrossiscono per breve tempo.
- # Alla sopra si aggiungono le cipolle grattugiata si continua arrossire Finché le cipolle diventano trasparenti.
- # Dopo si aggiungono i pomodori tagliati incubo se pizzicano Sale e Pepe Nero si miscelano.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se si prepara con carne di vitello allora si deve cucinare circa per 15 minuti.