



Vitello Rustico

Rustik Dana



1 kg di bistecche di vitello
15-20 cipolline
4 spicchi d'aglio
1 bicchiere di ceci
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri d'acqua

- # Cioè ci si pulisce da una sera prima il giorno dopo si pulisce bene.
- # Il burro si mette nella pentola dopo aver sciolto se aggiungono le carne tagliate e si arrossiscono per qualche minuti.
- # Dopo si aggiunge salsa si arrossisce finché via il pudore.
- # Poi si aggiungono le cipolline sbucciate ed aglio.
- # Ultimamente si aggiungono i ceci bolliti.
- # Dopo si aggiungono acqua calda e sale il coperchio scoperta e quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina circa per un'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di preparazione questa ricetta non si usano le spezie diverse.