



Triglie con Piccante

Acılı Barbunya



1 bicchiere di triglie
1 bicchiere carne di coniglio
1 cipolla secca
1 spicchio d'aglio
1 pepe italiana piccante
1 pepe piccante rossa
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaino di sale
4 - 5 rami di prezzemolo
1 cucchiaino di salsa

- # Le cipolle tagliate si arrossiscono nell'olio, dopo che le cipolle diventate viole si aggiungono le carne tagliate.
- # Dopo che succhia la carne l'liquido se stessa si aggiungono le pepe tagliate e aglio pestato.
- # Sopra si aggiungono salsa, sale, peperoncino rosso e l'ultimamente le triglie .
- # Dopo che cucinato per 5 minuti senza l'acqua poi sopra si aggiunge l'acqua calda di 1 bicchiere e poi si continua a cucinare ancora per 10 - 15 minuti.
- # Il piatto si toglie dal fuoco e sopra si sprutta il prezzemolo macinato e poi si richiude il coperchio.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Triglie piccante è di origine dal Messico. E il nome vero è "chili".