



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

Pasta con Piselli

Bezelyeli Makarna



1 pacco di pasta fusilli
200 gr. carne macinate
1 bicchiere di piselli a scatola
1 pomodoro
1 cipolla piccola secca
3 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

- # Le paste si bolliscono nell'acqua salata, e si filtrano.
- # Si mette in una ciotola 3 cucchiari d'olio, sopra si aggiungono le cipolle tagliate finemente.
- # Dopo diventate viole le cipolle sopra si aggiungono le carne, poi pomodoro sbuciato, poi si aggiunge la salsa. Dopo cucinato il pomodoro si aggiunge il pisello.
- # Tutti materiali si cucinano per 10 minuti insieme, si toglie dal fuoco.
- # Poi questa miscela che preparata si aggiunge nella pasta filtrata, e si aggiunge sale e pepenero. Si cucinano insieme per 5 minuti sul fuoco medio.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Si può aggiungere prima di frescare una tazza di formaggio bianco.