



## Bocca di Villaggio

Köy Aziği



Mezzo pacco di orzo  
150 gr. carne macinata  
1 cipollamedia  
1 pomodoro medio  
2 pepe italiane  
1 cucchiaio di burro  
3 cucchiali di olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri d'acqua

# Olio vegetale si mette enella pentola, e si inserisce sul fuoco medio, si aggiunge cipolla tagliaita finemente e si arrossisce finchè diventa transparente.

# Sopra si aggiungono carne macinata, dopo aver succhiato l'iquidio di se stessa si aggiunge pomodoro tagliato in cubo e si arrossiscono insieme finchè i pomodori si cambiano le figure. Poi si toglie dal fuoco.

# Burro si mette in un'altra pentola e dopo aver riscaldato si aggiunge orzo. Si arrossisce finchè diventa bello giallo.

# Sopra del orzo si aggiunge la miscelata con carne macinata, si aggiungono pepe tagliate finemente, sale e 3 bicchieri d'acqua calda.

# Si cucina sul fuoco medio circa per 10 minuti con mescolando ogni tanto. Si porta al tavolo senza freddarsi.

Nota: Bocca di villaggio èd una ricetta della città di Canakkale.