



Frittata di Cipolla

Soğanlama



1 salsiccia rotondo
4 cipolle
4 uova
1 cucchiaino salsa di pomodoro
6 cucchiali d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua calda

- # Le cipolle si tagliano in rotonde e poi si mescolano bene con sale . Nella pentola si mette olio vegetale dopo riscaldato si aggiungono le cipolle e si cucinano finchè diventano piccole.
- # Sopra si aggiunge la salsa e si arrossisce finchè va via il pudore. Poi si aggiungono le salsicce tagliate in fine e si cucinano finchè si lasciano liquidi.
- # Poi dentro di miscelata si fanno 4 spazzi poi in ogni spazio si rompono le uova e poi si cucinano finchè diventa dura albume d'uova.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Questa ricetta specialmente si prepara nella zona d'Ankara in inverno.