



Antrkot con Spinaci

Ispanaklı Antrkot



Mezzo kg. anrkot di vitello
1 mazzetto di spinaci (mezzo kg.)
2 pomodori medie
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 bicchierino di latte
1 cucchiaino di burro
2 cucchiali olio d'oliva
2 cucchiali di sale
Mezzo cucchiaino di pepnoro
Mezzo cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di peproncino a rosso

Antrkot tagliata come bistecca. Poi si filano nella padella , si coperta il coperchio e si mette sul fuoco basso .Si cucina circa per 1 oretta senza apprire il coperchio.

Poi spinaci si lavano e filtrano bene e si tagliano in fine , si mettono in una pentola e sopra si aggiunge olio d'oliva , si aggiunge 1 cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di pepnoro.

Poi si coperta il coperchio di pentola e si cuina finche gli spinaci si ammorbidiscono.

Poi si bolliscono le patate e si sbuciano senza freddare, si aggiungono latte e burro così si prepara purè. Poi si aggiunge mezzo cucchiaino di sale .

Poi purè preparata si mette sopra spinaci e poi sopra si pizzica formaggio grattugiato. Sopra i pizzica peperoncino a rosso.

Fianco di piatto da servire si mette anrkot sopra si pizzicono timo e un'pò di acqua e al fianco si mette dalla miscelata preparata.

Si servirsi in caldo.

Nota: La miscelata di spinaci si può cuocersi anche 185 gradi.