



## Stufato

Güveç



750 gr. di carne di vitello  
2 cipolle secche  
2 melanzane  
2 patate  
4 pomodori  
6 - 7 pepe italiane  
2 cucchiai olio di girasole  
1 spicchio d'aglio  
1,5 cucchiaini di sale

- # Melanzane si sbuciano e si fanno aspettare nell'acqua salata, poi le cipolle si macinano fine. Carne si taglia in cubo, si sbucano i pomodori e si tagliano in mezzo rotondi.
- # I semi delle pepe si levano, e si tagliano in due anche quelle. Poi melanzane e patate si tagliano dimensione di carne.
- # Nello stufato terra si mette olio vegetale, in fondo si mette 1 manciata di cipolle e si mette aglio pestato.
- # Poi si aggiungono insieme con cipolle in mezzo carne, pepe, patata, melanzane e pomodoro. Poi sopra si pizzica la sale.
- # Poi si coperta il coperchio di stufato. Si mette sul fuoco medio, dopo aver riscaldato il coperchio il fuoco si regola a basso, così si cucina circa per 2 ore.
- # Si mescola nel momento da servirsi. Si servirsi in caldo.

**Nota:** Se volendo si possono aggiungere cumino, timo e foglie di alloro.