



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

Bistecca di Fegato

Ciğer Bifteği



1 kg fegato di vitello
4 pomodori
2 cipolle secche
4 pepe italiane
5 cucchiai d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Per friggere;
1 bicchierino d'olio vegetale

- # Cipolla secca si taglia in fine e si arrossisce nell'olio vegetale finchè diventa trasparente.
- # Sopra si aggiungono pepe tagliate e si cucina finchè si cambiano i colori. Poi si aggiungono pomodori grattugiati e sale . Poi si copertra e si laacia cucionare circa per 15 minuti.
- # Fegato si taglia come bistecca e si mette dentro d'acqua fredda e si aspetta circa per 10 minuti e poi sifiltra bene.
- # Olio vegetale si mette nelal padella dopo aver riscaldato si aggiungono le bistecche e si arrossiscono tutte due faciate.
- # Poi le bistecche si filano in una padellae soprasi metet la miscelata preparta con cipolle.
- # Poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 15 - 20 minutisul fuoco medio.

Nota: Fegato si picica facilmente per questo si preperisce di usare la pentola che non tiene la carne.