



Bollimento di Cavolfiore con Carota

Havuçlu Karnabahar Oturtması



1 cavolfiore media
200 gr. di carne macinata
2 cipolle medie secche
2 carote medie
1,5 cucchiaini salsa di pomodoro
9 cucchiaini d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la sopra ;
5 - 6 rami di prezzemolo

- # I rami di cavolfiore si tagliano e si aspetta nell'acqua sottaceta circa per mezz'oretta.
- # Poi si levano dall'acqua e si filtrano . Poi in una pentola si mettono i fogli duri e poi si mettono i fogli morbidi . Si aggiungono 4,5 - 5 bicchieri l'acqua fredda.
- # Poi la pentola si mette sul fuoco medio . Poi il coperchio si copre un pochino aperto. (per levarsi il pudore) Si cucina bene finchè cavolfiore si ammorbidisce.
- # In una ciotola si mette olio vegetale e dopo evr riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate dopo aver ammorbidato le cipolle si aggiunge carne macinata. Si continua a cucinare finchè carne macinata si succhia il liquido .
- # Sopra si aggiungono carota tagliata,salsa, sale e pepenero. Si lascia a cucinare circa per 5 minuti coperchio coperto.
- # Poi la miscelata cucinata si mette sopra foglie di cavolfiore bollite e si cucinano insieme per 20 minuti sul fuoco medio.
- # Nel momento di servirsi sopra si pizzicano prezzemolo macinato.

Nota: L'liquido bollimento di cavolfiore si può levare pero levare l'liquido vuoldire che levare tutto vitamine di cavolfiore.