



## Carciofo con Carne

Etli Enginar



6 carciofi piccoli  
250 gr. di carne tagliata in cubo di agnello  
1 cipolla secca  
10 cipolline  
2 pepe italiane  
2 pomodori  
6 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaiino di sale  
1 bicchierino d'acqua calda

# Cipolla macinata e cipolline si mettono nel olio riscaldato , dopo aver arrossite le cipolle si aggiungono pepe e carne.

# Dopo aver succhiato la carne il liquido, sopra si aggiungono pomodoro grattugaito e sale. Si cucina finchè pomodoro diventa come salsa.

# Poi la miscelata preparata si pende in un piatto poi nella pentola stessa si filano i carciofi e sopra si svuota dalla miscelata.

# Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si cucina circa per 10 minuti. Poi si aggiunge l'acqua calda. Si cucinano finchè si ammorbidiscono i carciofi.

# Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Il tempo di carciofo primavera èd inizio d'estate.