



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

Patata con Salsiccia

Sucuklu Patates



5 - 6 patate
1 bobina di salsiccia piccola
1 cipolla secca
3 spicchi aglio
2 pomodori
2 pepe italiane
6 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di sale

- # Cipolla si taglia in fine e si mette nella pentola poi sopra si aggiungono sale ed olio vegetale.
- # Cipolla si arrossisce finché diventa trasparente. Poi sopra si aggiungono aglio pestato e pepe tagliato.
- # Pepe si arrossisce finché cambia il colore. Si cucina ancora per 5 minuti in coperta.
- # L'ultima notte si aggiunge la patata tagliata, mescola, Si aggiunge l'acqua calda secondo l'liquido del pomodoro.
- # Prima si cucina sul fuoco medio per 10 minuti poi si cuina per 20 minuti sul fuoco basso così in totale si cuina per 30 minuti.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Nella ricetta originale si usa salsa di pomodoro per il posto di pomodoro.