



Gombo con Uva Acerba

Koruklu Bamya



Mezzo kg. di gombo
350 gr. carne di agnello tagliato in cubo
1 cucchiaio di salsa
2 pomodori grossi
2 pepe italiane
1 tazza schiacciata di uva acerba
1 cucchiaino di sale
8 cucchiai d'olio vegetale

Le cipolle si tagliano fine e si mettono in una pentola e sopra si aggiungono 8 cucchiai d'olio vegetale. Si cucinano finchè le cipolle diventano trasparente.

Sopra si aggiungono le carne e si cucina finchè la carne si succhia il liquido.

Poi si aggiungono le pepe tagliata, salsa e sale , si cucinano finchè le pepe si cambiano i colori. E poi si aggiungono i pomodori.

Dopo aver cucinato il pomodoro si aggiunge gombo lavato , si mescolano e si coperta il coperchio e si lascia a cucinare per 20 minuti sul fuoco medio

In questo momento si prende succo di uva acerba e si mette ad una parte.

Dopo del tempo succodi uva preparata si aggiunge nel minestrone .Si mescolano poi il fuoco si regola in basso e si cucina ancora per 20 minuti.

Si servirsi 5 minuti dopo aver tolto dal fuoco.

Nota: Koruk è un nome di uva acerba nella zona di Egeo e questa una ricetta piacevole in quella zona.