

"IL SUGO" DELL'ERITREA

INGREDIENTI:

- Peperoncino in polvere
- Olio
- Cipolle
- burro
- Pomodori freschi
- Zenzero
- spezie e rosmarino
- il dado di manzo Knorr per il brodo
- aglio
- carne
- sale

PROCEDIMENTO

Prima di tutto dobbiamo prendere le cipolle e le sbuciamo, le laviamo, le tagliamo e le tritiamo. Dopo aver tritato le mettiamo sulla pentola ed aggiungiamo il sale. Mescoliamo, quando vediamo che sono cotte aggiungiamo l'olio, il peperoncino in polvere e il burro. Poi prendiamo i pomodori freschi e facciamo la stessa cosa che abbiamo fatto con le cipolle. In seguito

aggregiamo le spezie e il dado di manzo Knorr.

Successivamente prendiamo la carne, la tagliamo e

la laviamo poi versiamo l'acqua. Più tardi inseriamo

l'aglio e lo zenzero fresco tritato e come per ultima

cosa mettiamo il rosmarino.