

SECONDI PIATTI

Afra

LUOGO: **Africa** / **Gambia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

750 g di carne di montone
2 grosse cipolle tritate
2 dadi
sale
polvere di peperoncino piccante.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il montone in pezzettini. Mettete su di una griglia molto calda e rigirate spesso per evitare che bruci. Quando è a metà cottura, aggiungete le cipolle tritate ed il sale.

Quando la carne è cotta per bene, aggiungete i dadi e la polvere di peperoncino piccante.

NOTE

Questo piatto può essere servito con le patate, insalata mista e pane.