Baghette di Pollo al Formaggio

Peynirli Tavuk Baget

10 pezzi di polli baghette
2 cucchiai di burro
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Due spicchi d'aglio
Un cucchiaino di sale
Un bicchiere di formaggio grattugiato
Mezzo bicchiere farina di pangrattato

Il burro si scioglie alla sopra si aggiungono pepe aglio pestato e sale arrossiscono poi spaghetti pollo prima si mette dentro di quella miscelata poi si mettono dal formaggio e dalla farina di pangrattato.
I baghet di pollo preparato si filano del vasaio oliato.
Il vassoio inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 40 minuti.

Nota: Per essere sano si possono levare i pelli di baghet.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1435 | Nome della ricetta: Baghette di Pollo al Formaggio | Storia: 25.04.2024 - 02:12