Pollo con Fungo

Mantarlı Tavuk

500 gr. funghi
500 gr. carne petto di pollo
1 cipolla media
2 pepe verdi itliane
2 pomodori maturi
1 cucchiaino sale
1 cucchiaino pepenero
2 cucchiai olio vegetale

Olio si mette nella ciotola, carne di pollo si cucina sul fuoco basso finchè prende tutto l'iquido se stesso.
Si aggiungono le pepe e i pomodori e cipolle tagliati finemente sopra delle carne di pollo, si cucinano finchè le cipolle si diventano l'iquide.
l'ultimamente si aggiungono i funghi come sono tagliati la carne del pollo, si aggiungono sale e pepenero.
Si cucina sul fuoco meno del fuoco medio meno di 15 minuti e poi si toglie dal fuoco, si chiude il fuoco.

Nota: Fungo e pollo devono tagliarsi dimensioni ugualmente. Questo piatto se si taglia la dimensione uguale si può prepararsi con la carne di tacchino.