Pollo Marinato in Forno

Fırında Terbiyeli Tavuk

1 kg. carne di pollo senza ossa (Filetto)
3 pepe di chiarliston
1 cipolla secca
2 pomodori
3 spicchi d'agli
1 tazzina di caffè olio di mais
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di kori (tipica spezie)

La carne di pollo si taglia a dado, e si mettono in una ciotola a profonda.
Sopra si mettono la cipolla tagliata finemente, agli trattugiati finemente, pepenero, peperoncino , timo, kori e sale.
Dopo aversi miscelata gli ingredienti si aggiungono le pepe di chiarliston tagliate e si miscela.
Questa miscela si inserisce nella parte delo frigo e si lascia a riposare per 2 ore (se spera una notte prima sara meglio il gusto)
Quando arriva il momento di cucinamento pollo marinato , si fa uscire dallo frigo, sopra si aggiungono i pomodori sbuciati e tagliati come dimensione del dado. Questa miscela si inserisce nel vassoio del forno, si fissa bene la sopra.
Il forno si regola a 210 gradi e pollo marinato si da in forno e si cucina finchè diventa il colore vede. (30 - 35 minuti)
Dopo aversi cucinato il piatto si spegne il forno, e si lascia a riposare per 5 minuti senza apprire il coperchio del forno.
si servira a caldo.

Nota: Aggiungersi dei pomodori subito prima del cucinamneto è per non cambiarsi le figure ed i colori dei pomodori.