



Pollo d'Urdu

Urdu Tavuğu



1 pollo grosso
8 pomodori
4 spicchi
4 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale

- # I pollo si condivide bene e si sbadiano pomodori e si tagliano in dado poi si sbuciano aglio e si pestano.
- # Nella pentola si mette olio vegetale e si inserisce sul fuoco medio. Poi si aggiungono carne di pollo
- # Si arrossiscono tutte due parti.
- # Alla sopra si aggiungono pomodori ed aglio tagliato ppi si pizzicano sale pepenero e cumino.
- # Si coperta il coperchio di pentola e quando arriva al momento di bollimento il fuoco si regola al basso e si cucina circa per 50 minuti.
- # Si porta caldo in tavolo.

Nota: Pollo di Urdu è una ricetta di Pakistan. Si sa il nome di Balti di pollo.