



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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

- # Il pollo si divide bene e si sbucciano i pomodori e si tagliano a dadini poi si sbucciano gli aglio e si pestano.
- # Nella pentola si mette l'olio vegetale e si inserisce sul fuoco medio. Poi si aggiungono la carne di pollo
- # Si arrossiscono tutte e due le parti.
- # Alla fine si aggiungono i pomodori ed l'aglio tagliato e si pizzicano sale, peperone e cumino.
- # Si copre il coperchio della 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 tavola.

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