



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

Pollo d'Urdu

Urdu Tavuğu



1 pollo grosso
8 pomodori
4 spicchi
4 cucchiaini 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 in dado poi si sbucciano l'aglio e si pestano.
Nella pentola si mette olio vegetale e si inserisce sul fuoco medio. Poi si aggiungono la carne di pollo.
Si arrossiscono tutte e due le parti.
Alla sopra si aggiungono i pomodori ed l'aglio tagliato poi si pizzicano sale, pepenero e cumino.
Si copre 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 tavola.

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