



## Sips Şıps



1 pollo  
1 cipolla  
1 litro di latte  
4 cucchiali di farina  
2 bicchieri d'acqua  
6 cucchiali d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
Per il sugo;  
1 aglio  
Un cucchiaino di peperoncino a rosso  
3 cucchiali olio d'olive  
3 cucchiali d'acqua  
Per la sopra;  
2 cucchiali di burro  
Un cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Il pollo si condivide e si prepara il sugo. Si miscelano olio d'oliva, acqua ed aglio pestato.
- # Il sugo preparato si mette sopra dei pezzi di pollo e poi si mette nella parte inferiore di frigo e rimane circa per 2 ore.
- # Poi le cipolle tagliate in fine si arrossiscono con olio d'olive e poi si leva dal fuoco.
- # Alla sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua ,sale e il latte. Poi si aggiunge la farina e si miscela finchè diventa omogenea.
- # La miscelata preparata si cucina sul fuoco finchè arriva al modo di minestrone.
- # Dentro si aggiunge pollo aspetto dentro sugo. Si cucinano finchè ammorbidiscono i polli.
- # Poi la ricetta preparata si prende nel piatto da servire ed alla sopra si mette peperoncino a roaso arrissite con burro.

Nota: Sips è una ricetta d'Adige. Si servirsi insieme con pasto preparato con farina di mais si chiama Maramisa.