



Kebab di Canarino

Kanarya Kebabi



Mezzo kg. di carne di pollo tagliato in cubo
3 cipolle
3 pepe
2 pomodori
6 aglio
3 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
Per impasto;
2 patate
1 uovo
1 cipolla
1 cucchiaino di yogurt
1 cucchiaino olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
3 cucchiaini olio d'oliva

- # Primamente si bolliscono le patate e si grattugiano poi si mettono nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono uova, cipolla grattugiata, yogurt, 1 cucchiaino olio d'oliva, sale, pepenero e peperoncino a rosso poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge carbonato miscelato con la farina si miscelano poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido. Dopo si coperta e si lascia a riposare.
- # Nella pentola si mette 3 cucchiaini olio d'oliva e quando riscalda si aggiunge cipolla.
- # Quando cipolla diventa trasparente si aggiunge carne tagliata e pepe tagliata. Si arrossiscono circa per 5 minuti.
- # Poi si aggiungono pomodoro tagliato e sale. Si coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per mezz'ora sul fuoco basso.
- # Impasto riposato si divide in 8 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre dimensione piatto da servire.
- # Nella padella a presaionata si mette 2 cucchiaini olio d'oliva quando riscalda bene si arrossiscono gli impasti preparati.
- # Nel momento da servire ne piatto si mette prima impasto preparato poi in mezzo si mette la miselata di pollo e si orna come volendo.

Nota: Nelle ricette di pollo se si usa olio d'oliva, carne di pollo diventa morbido.