



Kebab di Canarino

Kanarya Kebabi



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

Primamente si bolliscono le patate e si grattugiano poi si mettono nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono uova, cipolla grattugiato, yogurt, 1 cucchiaio olio d'olive, 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 cucchiai olio d'olive 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 condivide in 8 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre dimensione piatto da servire.

Nella padella a presaionata si mette 2 cucchiai olio d'olive quando riscalda bene si arrossiscono gli impasti preparati.

Nel momento da servire ne piatto si mette peima impasto preparato poi in mezzo si mette la miscelata di pollo e si orna come volendo.

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