



## Stufato di Zingaro al Pollo

Tavuklu Çingene Yahnisi



750 gr. di pollo tagliato in cubo  
15 – 20 funghi (450 gr.)  
3 carote  
5 patate  
4 pomodori  
4 pepe italiane  
35 -40 cipolline  
4 spicchi d'aglio  
4 cucchiali olio d'oliva  
2 cucchiali olio d'oliva  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
5 -7 rami di prezzemolo

# Olio d'oliva ed olio vegetale si mette nella pentola. Quando riscalda si aggiunge pollo. Si coperta il coperchio e si cucina circa per 15 minuti.

# Alla sopra si aggiungono carota tagliata in cubo e cipolline si cucinano circa per 10 minuti. Poi si aggiunge pepe tagliate in fine , patate taglite ed aglio pestato.

# Tra 5 minuti si aggiunge pomodoro tagliato in fine insieme con funghi tagliati , sale e si miscelano poi si coperta il coperchio e poi si cucina circa per 15 minuti.

# Prima di servirsi si aggiunge cumino e pepenero. Poi si mette nel piatto. Alla sopra si aggiunge prezzemolo.

Nota: Questa è una ricetta di Romania.