



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

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 cucchiaini olio d'oliva
2 cucchiaini olio d'ooliva
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.