



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

---

## Pollo al Purè

Püreli Tavuk



Mezzo kg. di flato pollo  
6 fetti pane di toast  
6 fetti di pomodori tagliati in rotonde  
1 cucchiaio di burro  
6 fetti di formaggio a bianco  
1 cucchiaino di sale  
Per purè;  
5 patate  
1,5 bicchieri di latte  
Mezzo cucchiaio di burro  
1 cucchiaino di sale

# Primamente si prepara il purè . Patate si bollisce i si sbuciano e poi si condividano per qualche pezzo poi alla sopra si aggiunge latte ,burro e sale poi si miscela finchè diventa omogenea.  
# Poi i filetti di pollo si arrossiscono. Poi una parte del pane di toast si mette dal burro.  
# Poi dentro di pane si mettono purè ,pollo,poi purè di nuovo ,cipolla,pomodoro,formaggio  
# Poi si filano nel vassiaio e si inserisce nel forno poi si mettono ne forno riscadato a 200 gradi si cucinano finchè scioglie ed arrossisce.  
# Si servirsi in caldo.

**Nota:** Questo ricetta si può preparare anchè senza usare pane di toast.