



Pollo al Purè

Püreli Tavuk



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

- # Primamente si prepara il purè . Patate si bolliscono e si sbucano e poi si condividono 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 vassaio e si inserisce nel forno poi si mettono nel forno riscaldato a 200 gardi si cucinano finchè scioglie ed arrosisce.
- # Si servirsi in caldo.

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