



Stufato di Pollo con Fagioli

Fasulyeli Tavuk Güveci



Mezzo kg. carne di pollo tagliato in cubo
Mezzo kg. di fagioli freschi
2 cipolle
4 pomodori
4 pepe di charleston
10 cucchiali d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale

I fagioli si lavano e si tagliano in fine poi 1 cipolla si taglia in fine altra cipolla si taglia in rotonde . Si levano i semi di pepe e si tagliano dimensione di dito.

Poi i materiali preparti si miscelano in sime con 1 cucchiaino di sale poi si aggiunge carne di pollo.

Poi stufato reparato da terra si olia con 2 cucchiali d'olio. Poi si mette la miscelata preparata ed alla sopra si mette 2 cucchiali d'olio.

Alla sopra si mette pomodoro tagliato in rotondo e si pizzica mezzo cucchiaino di sale.

Sopra di stufato si coperta bene se non c'è coperchio si coperta con foglio alluminio.

Stufato preprato prima si mette sul fuoco alto quando il calore arriva al coperchio si regola a medio e si cucina circa per 2 ore.

Si miscela nel momento di servirsi e si porta al tavolo.

Nota: Se il pomodoro non si occorre tanto liquido si può aggiungere mezzo bicchiere d'acqua calda.