



Pollo con Broccolo

Brokolili Tavuk



Mezzo kg. carne di pollo senza ossa
Mezzo kg. di broccoli
10 funghi
2 cipolle
5 cucchiai olio d'olive
Mezzo cucchianino di sale
Per il sugo;
5 cucchiai sugo di soia
1 cucchiaio d'aceto
1 cucchiaio d'amido

- # Primamente preparano i materiali per il sugo. Miscelano sugo di soia aceto amido poi si aggiunge carne di pollo e si miscela poi la miscelata preparata si mette nello frigo e rimane circa per un'ora.
- # Cipolla si taglia in rotondo. Nella pentola si mette olio d'oliva quando riscalda si aggiungono le cipolle si arrossiscono finché cambia il colore. In questo momento si lavano i broccoli e si tagliano in pezzi piccoli.
- # Sopra di cipolla si aggiunge broccoli e si miscelano poi ricoperta il coperchio di pentola e si cucinano circa per 10 minuti sul fuoco medio. In questo momento si puliscono i funghi e si tagliano in grosse.
- # Dopo si aggiunge il sugo preparato nella miscelata e si coperta il coperchio di pentola si cucina circa per 15 minuti.
- # Dopo aggiungono i funghi e si pizzica sale e si miscela poi si cucinano ancora per 20 minuti e dopo si leva dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Si preferisce di usare sale poco perché nel sugo di soia c'è sale.