



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

Pollo alla Patata

Patatesli Tavuk



1 pollo
4 patate
4 pomodori
3 spicchi d'aglio
3 pepe
1 cipolla
5 cucchiaini olio d'olive
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino sale

Il pollo si taglia e si leva il pelle. Nella padella si mette olio d'oliva e la padella si inserisce sul fuoco medio poi si filano i pezzi di pollo si arrossiscono finché cambiano il colore.
Alla sopra si aggiungono cipolle ed aglio tagliato poi si coperta e si miscela tra 8 - 10 minuti.
Prima si pizzica Pepenero poi sale e dopo alla sopra si aggiungono patate tagliate pepe levati i semi e tagliate ultimo si aggiunge pomodoro grattugiato.
Si cucina sul fuoco medio circa per 25 30 minuti senza aggiungere acqua.
Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Grasso di pollo ha in pelle. Chi ha il problema di colesterolo non si preferisce di cucinare il pollo insieme con pelle.