



## Pollo alla Patata

Patatesli Tavuk



1 pollo  
4 patate  
4 pomodori  
3 spicchi d'aglio  
3 pepe  
1 cipolla  
5 cucchiali 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 sì 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.