



Pollo Pureata

Beğendili Tavuk



1 pollo
4 cucchiari olio d'olive
2 pomodori
2 pepe italiane
1 cucchiaino di sale
Per il purè;
5 melanzane (1 kg.)
2 cucchiari di farina
2 cucchiari di burro
2 cucchiari di latte
1 manciata di formaggio a bianco grattugiato
1 cucchiaino di sale
Mezzo limone

Le melanzane si lavano e si tagliano in qualche pezzo poi si inseriscono in un vassoio del forno e si arrossiscono bene nel forno riscaldato a 200 gradi.

Il pollo tritolato si mette in una pentola.

I pomodori si sbucciano e si tagliano incubo si levano i semi delle pepe e si tagliano infine poi si aggiunge sale olio d'oliva si miscelano si svuotano sopra del pollo.

Poi si coperta il coperchio di pentola e si mette sul fuoco medio si cucina circa per 25 – 30 minuti .

In questo momento si prepara il purè. Le melanzane si tagliano in verticale. Dentro si svuota con il cucchiaino. Macinano bene e dalla sopra si mette succo di limone.

Nella pentola si mette burro e farina quando farina cambia il colore si aggiunge latte fresco e si cucinano finché arriva alla coerenza di marmellata. Alla sopra si aggiunge melanzane arrossite. Quando pollice una sfumata si aggiungono sale e formaggio si leva dal fuoco.

Nel piatto da servire si mette abbastanza dal pure preparata poi alla sopra si inserisce il pollo si servirsi ornare con prezzemolo.

Nota: Questo purè ed una ricetta gustosa e tradizionale deriva dalla cucina d'Ottomano fino ad oggi . Nella ricetta originale non c'è il formaggio.