



Pollo al Frange

Saçaklı Tavuk



1 pollo
Per la pasta;
2 uova
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino d'aceto
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per bollire;
6 bicchieri liquido di pollo
5 cucchiai d'olio vegetale
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
1 cucchiaio olio d'oliva
1 cucchiaino peperoncino a rosso

Primamente si prepara la pasta in una ciotola profonda si mettono uova latte aceto e sale si miscelano poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo. Poi si lascia impasto preparato a riposare circa per 20 minuti.

Poi impasto preparato siro trova con bastoncini dopo si leva il bastoncini o e impasto proto lato si taglia dimensione di mezzo centimetro con il coltello poi gps tagliati si aprono e si lasciano ad asciugare circa per due ore.

Poi si olia il vassoio del forno e pezzi tagliati si filano. Si cucinano nel forno riscaldato a 100 90 gradi finchè cambiare il colore.

In questo momento il follo si taglia i pezzi e si leva pelle poi alla sopra si mette l'acqua così si bollisce bene nella pentola a pressione.

In un'altra pentola si mettano 6 bicchieri liquido di pollo un cucchiaino di sale ed olio vegetale quando arriva al momento di bollimento si aggiungono le paste asciutte e si miscelano subito. Si cucinano circa per 8 -10 minuti poi si svuota nel vassao oliato. Se rimasto l'iquidio di bollimento si aggiunge alla sopra insieme con pollo bollito.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina cerca per 10 o 15 minuti. In questo momento preparano i materiali per la sopra. In una ciotola piccola si mettano burro voglio vegetale e peperoncino a rosso si arrossiscono bene finchè esce il colore di peperoncino.

Il pollo levato dal forno si prende nel piatto da servire ed alla sopra si aggiunge olio. Si servirsi in caldo.

Nota: La pasta di questa ricetta si può anche nei giorni precedenti.