



## Pollo con il Sugo di Salsa

Salsa Soslu Tavuk



8 – 10 baghettes di pollo  
1 cucchiaio sugo di soia  
3 cucchiai olio d'oliva  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
5 pomodori  
2 pepe italiane  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino olio d'olive  
1 cucchiaino di pepenero  
Mezzo cucchiaino di sale

# Primamente si prepara il sugo nella ciotola si mettono pomodoro grattugiato pepe tagliate aglio pestato zucchero olio d'oliva sale e pepe nero.

# Poi la pentola si mette sul fuoco medio prima di coprire il coperchio si miscela e si cucinano finché arriva alla coerenza.

# In questo momento si leva il pelle dal pollo poi si fanno i tagli per cucinare presto.

# In una padella si mette olio di olive quando riscalda bagette si inseriscono nel nella padella.

# Ogni parte di pollo si arrossisce circa per 10 minuti. Quando arrossisce tutt'e due facciate si aggiunge sugo di soia poi si pizzicano sale e pepe nero.

# Poi il sugo preparato si svuota sopra del baghette. Dopo si ricoperta il coperchio di padella.

# Si cucina sul fuoco medio circa per 20 minuti e poi si servirsi in caldo.

**Nota:** Per preparare questa ricetta si possono usare il pollo trattagliato oppure ali di pollo.