



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

Pollo con il Sugo di Salsa

Salsa Soslu Tavuk



8 – 10 baghette di pollo
1 cucchiaio sugo di soia
3 cucchiaini 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 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 servirs in caldo.

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