



Pollo di Villaggio al Sugo

Soslu Köy Tavuğu



1 pollo
4 pomodori
4 pepe Italiane
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
1 bicchiere brodo di pollo
1,5 cucchiaini di sale

Si leva pelle di pollo. Si condivide i pezzi piccoli e si mette nella pentola poi alla sopra si aggiunge l'acqua e si bollisce.

In un'altra pentola si mette cipolle tagliate in rotonde insieme con aglio pestato.

Alla sopra si aggiungono un bicchiere di brodo e sale poi si coperta il coperchio e si cucina finché le cipolle cambiano i colori.

Si bruciano i pomodori poi si tagliano incubo. Se levano i semi delle pepe poi si tagliano dimensione di un dito e si aggiungono nella miscelata di cipolla.

Si cucina finché il pomodoro diventa come salsa poi alla sopra si aggiungono i pezzi di pollo.

Si cucina coperta sul fuoco medio circa per 15 o 20 minuti.

Nota: Questa ricetta è della zona di Bartin (una provincia Turca).