



Salma con Ceci

Nohutlu Salma



8 baghette di pollo
Due bicchieri di ceci bolliti
2 cucchiali olio di olive
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiaino di sale
Per la sopra:
3 spicchi d'aglio
2 cucchiali d'aceto
1 cucchiaio di menta secca
1 cucchiaio di peperoncino rosso

Nella padella a pressione si mette olio di olive dopo aver riscaldato si aggiungono baghette di pollo levati il pelle.

Si arrossisce una facciata circa per 5 minuti poi si arrossisce anche l'altra facciata per 5 minuti dopo si aggiunge due bicchieri d'acqua calda.

Si cucina coperta finché ammorbidiscono bene le carne.

Alla sopra aggiunge ceci bolliti e si cucinano circa per 10 minuti.

Si miscela aceto aglio pestato menta secca e peperoncino a rosso poi alla sopra di miscelata si aggiunge dal liquido di pollo si miscela e si svuota sopra di carne.

Così cucina ancora per 1-2 minuti poi si leva dal fuoco.

Nota: Si preferisce di consumare nel tempo breve dopo aver cucinato.