



Piselli nel Forno al Pollo

Fırında Tavuklu Bezelye



Un kg di interno di pisello fresco
Mezzo kg di carne di pollo
2 cipolle
Due pepe italiane
Una carota
Un cucchiaio di salsa
Un bicchierino olio vegetale
Un cucchiaino di sale
Due bicchieri di brodo
Per la sopra;
Per interno;
Un bicchiere di formaggio grattugiato
3-2 pomodori

Le cipolle tagliate infine sia rossi sono bene poi alla sopra si aggiungono le carote tagliate e si arross scono insieme 5 minuti poi si aggiunge carne di pollo e si cucina finché diventa il colore bianco dopo se aggiungono i piselli e si arrossiscono insieme cerca per 10 minuti dopo si aggiunge salsa e pepe tagliate patate tagliate e se pizzica sale ultimamente si aggiunge brodo o l'acqua poi si coperta il coperchio di pentola e quando arriva nel momento di bolle mento il fuoco se regola basso e si cucina 7 -8 minuti.

Poi il pisello al pollo preparato i svuota in una tazza pressione alta alla sopra se pizzica formaggio grattugiato poi si fidano di pomodori tagliati in rotonde

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché i pomodori si cambiano le figure.

Sì servirsi in caldo.

Nota: Nella pentola pressione si cucina per breve tempo perché dopo si cucina anche nel forno.