



## 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 arrossano insieme 5 minuti poi si aggiunge carne di pollo e si cucina finché diventa il colore bianco dopo se aggiungono i piselli e si arrossano insieme circa 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.