



Pollo al Pistacchio

Fıstıklı Tavuk



Due cosce di pollo
Un uovo
Una cipolla
Un cucchiaio sugo di soia
Un cucchialino di zucchero
2 cucchiali olio vegetale
2 cucchiali amido
2 spicchi d'aglio
2 pepe
Mezzo bicchiere di pistacchi
Un cucchialino d'aceto
Un cucchialino di sale

- # Levano le gocce si levano dall'osso e si taglano incubo.
- # Alla sopra si mettono 3 cucchiali di olio vegetale uova amido di grano zucchero e sugo di soia poi si miscelano.
- # Nella pentola si mette un bicchierino d'olio vegetale quando riscalda si aggiungono le carne di pollo.
- # Nel momento arrossamento di pollo la cipolla si taglia infine aglio si pesto e le pepe e le cipolle fresche si taglano.
- # Dopo qualche minuto le carne si levano dall'olio poi la cipolla si mette dentro dell'olio lo stesso alla sopra si aggiungono pepe ed aglio si arrossiscono.
- # Quando le pepe cambiano i colori si aggiungono le cipolle fresche si cucinano ancora per qualche minuto poi si aggiunge la carne di pollo.
- # Dopo si aggiungono aceto e sale si miscelano ultimamente si aggiungono i pistacchi e si cucina 10 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Pollo al pistacchio ed una ricetta sana della cucina di Cina.