



Funghi con Pollo

Tavuklu Mantar



Mezzo kg di funghi
Mezzo kg carne di pollo
Tre spicchi aglio
Un cucchaino di curry in polvere
Un cucchaino di peperoncino a rosso
Un cucchiaio sugo di soia
5 cucchiai olio d'oliva
Un cucchaino di sale

Nella pentola si mette olio d'oliva quando riscalda si aggiungono curry in polvere. Miscela finché cambia il colore alla sopra si aggiungono carne di pollo e Dario si arrossisce sul fuoco medio finché la carne succhia il liquido.

I funghi si taglano e si aggiungono si cucinano ancora per un po'. Quando diventano morbidi i funghi si aggiungono peperoncino rosso sale e sugo di soia si cucinano ancora per qualche minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si può usare il cumino per il posto di curry.