



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Baghette di Pollo al Formaggio

Peynirli Tavuk Baget



10 pezzi di polli baghette
2 cucchiari di burro
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Due spicchi d'aglio
Un cucchiaino di sale
Un bicchiere di formaggio grattugiato
Mezzo bicchiere farina di pangrattato

Il burro si scioglie alla sopra si aggiungono pepe aglio pestato e sale arrossiscono poi spaghetti pollo prima si mette dentro di quella miscelata poi si mettono dal formaggio e dalla farina di pangrattato.

I baghet di pollo preparato si filano del vasaio oliato.

Il vassoio inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 40 minuti.

Nota: Per essere sano si possono levare i pelli di baghet.