



Gombo con Pollo nel Forno

Firinda Tavuklu Bamyä



2 petto di pollo
Mezzo kg di gombo
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 bicchiere di pomodoro grattugiato
1 bicchierino olio vegetale
2 bicchieri di brodo
1 cucchiaino di sale

Le teste dei gombi si tagliano come forma di cono. Poi si fanno aspettare nell'acqua miscelata con 1 cucchiaino di sale 2 cucchiari d'aceto.

Il pollo si bollisce poi se leva dall'acqua e si taglia.

La cipolla si taglia infine e si arrossisce nell'olio riscaldato alla sopra si aggiungono a salsa e pomodoro grattugiato si miscelano circa per uno o due minuti.

Poi si aggiungono gombo e sale tra 5 minuti si aggiunge brodo si coperta il coperchio e si lascia cucinare circa per 20 minuti.

Pollo di carne si inserisce nello stampo del forno alla sopra si svuota gombo cucinato poi la sua prassi coperta bene con foglio alluminio oppure con il coperchio.

Lo stampo preparato si inserisce nel forno riscaldato 190 gradi si cucina circa per mezz'oretta.

Nota: Aspettare nell'acqua salata ed aceta dei gombi swrve per non perdere la forma.