



## Gombo con Pollo nel Forno

Fırında Tavuklu Bamya



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

- # Le teste dei gombi si taglano come forma di cono. Poi si fanno aspettare nell'acqua miscelata con 1 cucchiaino di sale 2 cucchiali 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 serve per non perdere la forma.