



Pasta al Pollo

Tavuklu Makarna



1 pacco di pasta
1 petto di pollo
2 pepe ciarlatano
1 pepe rosso
1 bicchiere di piselli scatola
4 cucchiari olio vegetale
2 bicchieri di latte
1,5 cucchiari di farina
1 cucchiario di burro
4-5 rami di aneto
1,5 cucchiari di sale
5 bicchieri d'acqua

Nella pentola si aggiungono l'acqua sale e un cucchiario d'olio vegetale quando inizia a bollire si aggiungono le paste e si coperta il coperchio.

Il fuoco si regola basso e continua a bollire circa per 10 o 12 minuti poi si leva dal fuoco.

In questo momento nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le pietre tagliate e si arrossiscono finché diventano morbide.

Parlo sopra si aggiungono piselli petto di pollo tagliato e sale si cucinano ancora per 5 minuti poi si lasciano ad una parte.

In una pentola piccola si scioglie il burro e si aggiunge la farina e si arrossiscono per qualche minuto poi alla sua pressi aggiunge il latte fredda e sale e si cucina con miscelare finché arriva alla coerenza di marmellata.

La miscelata preparata di latte si aggiunge nella miscelata di pollo. Poi si aggiunge aneto pestato infine si cucinano tutto insieme per una schiumata.

Alla sopra di pasta bollita si mette la Macerata di pollo e semi ce la puoi si porta in caldo al tavolo.

Nota: Il sugo di pollo preparato si può aggiungere anche anche un bicchiere di formaggio grattugiato.