



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

Pollo con Salame

Salamlı Tavuk



Mezzo kg di pollo tagliato in cubo
10 salame
2 spicchi d'aglio
Mezzo tazza di caffè olio d'oliva
1 pomodoro
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di sale

- # Nella padella si mette l'olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le carni di pollo.
- # Quando la carne inizia a diventare bianca se aggiungono aglio pestato.
- # Tra qualche minuto si aggiungono i pomodori tagliati e si continua a cucinare finché i pomodori cambiano le forme.
- # Poi la carne cucinata si mette in un vassoio di forma e si aspetta per freddare.
- # In questo momento si prepara il sugo: farina e burro si arrossiscono finché cambiano i colori.
- # Alla sua pressa si aggiunge latte freddo e si miscela finché arriva alla coerenza di marmellata poi si aggiunge sale.
- # Sopra al pollo prima si mettono i salami poi si aggiunge il sugo preparato.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi finché il sugo diventa solido.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se si vuole per avere il colore rosso di pollo, nel sugo si può aggiungere un uovo.