



Pollo con Salame

Salamli 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 cucchiai di farina
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di sale

- # Nella padella si mette Eolie d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le carnedi pollo.
- # Quando le carne iniziano a diventare bianche se aggiungono aglio pestati.
- # Tra qualche minuti si aggiungono i pomodori tagliati e si continua cucinare finché i pomodori cambiano le forme.
- # Poi le carne cucinate 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 pressi aggiungi latte fredda e si miscela finché arriva alla coerenza di marmellata poi si aggiunge sale.
- # Sopra di 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.
- # Sevirsi in caldo.

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