



## 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 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio 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 si aggiungono gli aglio pestati.
- # 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 raffreddare.
- # In questo momento si prepara il sugo con 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.