



Mahmudiye

Mahmudiye



1 pollo
1 tazza di tagliatelle
15 albicocche secche
35 mandorle
2 cucchiali di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
2 tazze di brodo

- # Le albicocche si bagnano da una notte prima ed il giorno dopo si taglia per qualche pezzo. Le mandorle si aspettano nell'acqua calda e si sbucia e si taglia in due .
- # Pollo si taglia in qualche pezzi. Ala sora si mette l'acqua. Si bollisce finché diventa morbido. Poi si levano le osse e la carne bollita si condivide.
- # Il burro si mette nella pentola e si scioglie ppi si aggiunge tagliatelle e si arrossisce con misceare.
- # Alla sopra si aggiungono mandore albicocche sae e pepe nero. Dopo aver miscelato per unpo si aggiunge 2 bicchieri di brodo.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola. Dopo 5 minuti si aggiunge carne e si miscela . Si cucina ancora per 5-6 minuti.
- # Si leva dal fuoco e si lascia a riposare senza coprire.
- # Si miscela e servirsi.

Nota: Mahmudiye è una ricetta d'Ottomano. Se volendo si può aggiungere anche miele.