



Pollo con Senape

Hardallı Tavuk



1 kg pollo
1 bicchierino olio d'oliva
1 cipolla
2 cucchiali sugo di senape
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di pepe nero
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale

Il pollo si condivide in piccoli pezzi. In una padella si mette olio d'oliva e dopo aver riscaldato si aggiungono i pezzi di pollo. Si arrossiscono tutte due facce.

Alla sopra si aggiungono cipolle tagliate insieme con mezzo cucchiaino di sale per coprire il coperchio e si lascia a cuocere circa per 10 minuti.

In un'altra ciotola si miscelano l'acqua, il sugo di senape, la farina e mezzo cucchiaino di sale e pepe nero.

Si aggiunge sopra di pollo con cipolla. Si copre il coperchio e si continua a cuocere circa per mezz'ora.

Servirai in caldo.

Nota: Per questa ricetta si è usata la salsa di senape. Se volendo di usare senape viene basta usare per un cucchiaino.