



Pollo con Mais

Mısırlı Tavuk



1 pollo piccolo
1 scatolina di mais
2 cipolle
1 tazza di caffè olio d'oliva
2 cucchiai di burro
1 cucchiaiino di cumino
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di pepe nero
1 cucchiaiino di amido
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaiino di timo

- # Le cipolle si tagliano e poi si arrossiscono con olio d'oliva.
- # Nella padella si mette burro Dopo aver sciolto si aggiungono le carne di pollo e si arrossiscono bene.
- # Sopra di cipolla arrostita si aggiungono all'acqua calda Cumino sale ed amido si miscelano.
- # Nella Questa miscelata si aggiungono alle carne di pollo poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 20 minuti.
- # Dopo si aggiungono scatolina di mais e timo si arrossiscono ancora per qualche minuto poi si leva dal fuoco.
- # Si porta a caldo al tavolo.

Nota: Timo se si cucina tanto tempo diventa piccante.