



Pollo con Mandorle

Bademli Tavuk



Mezzo kg di filetto di pollo
Mezzo bicchiere di mandorle pestate
1 uova
1 bicchierino di pepe nero
1 cucchiaiino di sale

Filetto di pollo si taglia in orizzontale.

Uova sale e pepe nero si miscelano bene. Mandorle si mettono in un piatto.

Filetto di pollo prima si muovono dalla miscelata di uova ppi dalla mandorle.

Si filano nel vassao oliato e si inserisce nel forno riscaldato a200 gradi .

Cucina circa per 35 minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si può preparare con arrossire olio.