



Porro con Pollo

Tavuklu Pırasa



1 kg. di porro
200 gr. petto di pollo
2 spicchi di aglio
2 carote
1 cipolla media
1 cucchiaino di salsa
2 cucchiaini di sale
1 manciato di riso
2 bicchieri d'acque calde
6 cucchiai di olio vegetale

Il petto si taglia cubi, e si aggiunge nella ciotola oliata.

il petto dopo aversi succhiato tutto l'liquido si aggiungono le cipolle macinate fineemente, aglio, e carote tagliate in 2 cm.

Dopo aversi morbido un pò la carote si aggiungono salsa e riso lavato e poi si miscelano per qualche voltà.

L'ultimamente si aggiunge il porro tagliato in 2cm di larghezza, si aggiunge la sale, dopo aversi miscelato per un pò , si aggiunge 2 bicchieri d'acque calde e si cucina sul fuoco basso per 45- 50 minuti.

Si servirsi a caldo.

Nota: Se non volento di aggiungere salsa e riso porro con petto quindi nn si aggiungono.