



## Pollo con Latte

Sütlü Tavuk



Mezzo kg carne di pollo  
1 pepe rosso  
1 cucchiaio di burro  
1 bicchierino di latte  
1 cucchiaino di amido  
1 cucchiaino di sale

- # La carne di pollo si taglia dimensione di bastoncino dopo i semi di Pepe si levano e si tagliano in piccole.
- # Nella padella si mette burro e poi si mettono i pezzi di pollo si arrossiscono per 5 minuti senza muoversi.
- # Dopo si fanno girare sottosopra e si cucinano bene . Poi si aggiungono pepe sale .
- # Si cucina finché succhia il liquido poi si aggiunge amido miscelato con latte. Quando succhia bene il latte si leva dal fuoco.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Pollo con latte si cucina sul fuoco alto.