



## Graten di Broccolo con Pollo

Tavuklu Brokoli Graten



750 gr carne di pollo in cubo  
750 gr di broccoli  
2 spicchid'aglio  
4 cucchialiod'oliva  
1 cucchiaiino di pepe nero  
1 cucchiaiino di cumino  
2 cucchiaiini di sale  
Per la sopra;  
2 bicchieri di formaggio grattugiato

- # I broccoli si tagliano in piccole e poi si aspettano circa per 10 minuti nell acqua sottaceta poi si lavano.
- # Dopo si mettono in un filtro e si inserisce sul acqua bollente e si copeeta il coperchio si cucina circaperun'ora.
- # Nella padella si mette olio d'oliva si riscalda poi si aggiunge carne di pollo. Si arrossiscono bene.
- # Dopo si aggiungono gli spicchi pestati sale cumino e pepe nero si coperta il coperchio e si cucina ancora per 15 minuti.
- # In un vassaio si mettano prima i broccoli poi carne di pollo .
- # Alla sopra ultimamente si aggiunge formaggio grattugiato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché formaggio si scioglie ed arrossisce bene.

Nota: Si può preparare anche con carne di vitello.