



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pollo con Cipolla

Soğanlı Tavuk



1 pollo
1 cipolla
15 cipolline
2 cipolle fresche
1 tazzina di caffè olio d'oliva
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale

- # Il pollo si divide e si lava bene poi si filtra.
- # Nella pentola si mette olio d'oliva e si mette sul fuoco medio.
- # Poi si mettono i pezzi di pollo e si arrossiscono bene .
- # Alla sopra si aggiungono le cipolline poi si coperta il coperchio e si cucina per 5 minuti.
- # Dopo mezz'ora si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde. Poi il coperchio si coperta e si cucina circa per 10 minuti.
- # Ultimamente si aggiungono le cipolle sale e cumino . Poi il coperchio si coperta e si cucina per 15 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: In questa tariffa la cipolla diventa cremosa per questo motivo il gusto può essere dolce.