



Pollo di Continente Lontano

Uzak Kita Tavuğu



1 pollo
3 cipolle
3 pomodori
2 pepe italiani
1 cucchiaio di spezie (kori)
Mezzo cucchiaio di pepe nero
Mezzo cucchiaio di sale
1 cucchiaio di burro

Il pollo si taglia con coltello e dopo cipolla ed aglio si pesto. Pomodoro si taglia in dado. E le pepe si tagliano.
In una pentola si mette il burro e dopo aver sciolto si aggiunge carne di pollo e si arrossiscono bene poi si levano dalla pentola.

Poi si mettono cipolle e dopo 5 minuti aglio poi le pepe. Si cucinano finchè le cipolle si arrossiscono bene.

Dopo si aggiungono i pomodori sale e kori si cucinano finchè i pomodori cambiano la firma completamente.

Sopra di questa miscelata si mettono le carne di pollo mezzo cucinato. Si coperta il coperchio e si cuvina sul fuoco basso circa per 45 minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Pollo di continente lontano è una ricetta di Jamaica.