



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

Pollo Bollito

Tavuk Haşlama



1 pollo
1 cipolla
3 carote
3 patate
1 cucchiaino di sale
5 bicchieri d'acqua

Il pollo si taglia. La cipolla si taglia. Le carote si sbucciano e si tagliano. Le patate si sbucciano e si tagliano in due.
La pentola a pressione si mette sul fuoco dopo aver riscaldato si aggiungono i pezzi di pollo e si arrossiscono.
Alla sua prassi aggiungono cipolla carote e patate pugliese pizzica sale ultimamente si aggiunge acqua calda.
Il coperchio di pentola a pressione alta si coperta che si cucina circa per 12 minuti.
Servirsi in caldo insieme a quelle verdure e liquido.

Nota: Il pollo se si arrossisce prima di cucinare si cucina più veloce.