



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 sibuciano e si tagliano. Le patate si sbucano 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.