



## Pollo con Fungo

Mantarlı Tavuk



500 gr. funghi  
500 gr. carne petto di pollo  
1 cipolla media  
2 pepe verdi ittiane  
2 pomodori maturi  
1 cucchiaino sale  
1 cucchiaino pepenero  
2 cucchiali olio vegetale

- # Olio si mette nella ciotola, carne di pollo si cucina sul fuoco basso finchè prende tutto l'liquido se stesso.
- # Si aggiungono le pepe e i pomodori e cipolle tagliati finemente sopra delle carne di pollo, si cucinano finchè le cipolle si diventano l'uide.
- # l'ultimamente si aggiungono i funghi come sono tagliati la carne del pollo, si aggiungono sale e pepenero.
- # Si cucina sul fuoco meno del fuoco medio meno di 15 minuti e poi si toglie dal fuoco, si chiude il fuoco.

Nota: Fungo e pollo devono tagliarsi dimensioni ugualmente. Questo piatto se si taglia la dimensione uguale si può prepararsi con la carne di tacchino.