



Pollo con Pepe

Biberli Tavuk



2 petti di pollo
1 cipolla secca
4 pepe per ripieno
3 cucchiai olio vegetale
1 succo di limone
1 cucchiaino amido di mais
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero

- # La carne di pollo si taglia in lunghezza, si cucina nell'olio finchè prende tutto l'liquido se stessa.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde e si continua ad arrossimento, dopo ammorbidente le cipolle si aggiungono le pepe tagliaate rotondamente.
- # Dopo aversi cambiato il colore delle pepe si aggiungono sale e pepe.
- # 5 minuti prima di togliimento dal fuoco si aggiunge amido di mais sciolto nel succo di limone.
- # Si cucina ancora per 5 minuti sul fuoco medio coperchio aperto e poi si toglie dal fuoco.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Il motivo di usarsi amido di mais con limone è d'aversi un pò scuro del succo di piatto e per vedersi luminoso.