



## Pollo alle Mandorle

Bademli Tavuk



4 bistecche del pollo  
4 patate piccole  
8 cucchiali olio vegetale  
1 cucchiaio di timo  
Mezzo succo di limone  
2 cucchiali di farina  
1 uova  
1 bicchierino di mandorle pestate  
2 spicchi d'aglio  
1 pomodoroo tarttugiato  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepenero

# Le patate si sbucciano e si tagliano in due, e poi si mettono in vassoio del forno, e le parte si oliano, si spruttano sopra sale e pepenero e pio si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi per cucinarsi 30 - 35 minuti.

# Si sprutta pepnero sopra delle bistecche del pollo, poi si fiocono in rispettivamente nel succo di limone e nella farina, nell'uova miscelatae nelle mandorle.

# Quello olio che rimasto si mette nella pentola a pressione , e le bistecche preparate si arrossiscono finche dibentano rosse.

# Nell'altra pentola si inseriscono i pomodori trattugiat, 2 bicchieri olio vegetale, e aglio pestato , sii cucinano sul fuoco medio finchè i pomodori cambiano le colore, si aggiungono sale e pepenero.

# Su ogni piatto da servire inseriscono du pezzi di patate e un bistecche con mandorle, sopra delle bistecche si mette la sosa con la salsa, si serviranno cosi.

Nota: Pollo alle mandorle per il posto delle patate si può servirsi con purè di patate.