



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

Pollo alle Mandorle

Bademli Tavuk



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

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

Si spruzza peperone sopra delle bistecche del pollo, poi si fiondono in rispettivamente nel succo di limone e nella farina, nell'uovo miscelatae nelle mandorle.

Quello olio che rimasto si mette nella pentola a pressione, e le bistecche preparate si arrossiscono finché diventano rosse.

Nell'altra pentola si inseriscono i pomodori tritati, 2 bicchieri olio vegetale, e aglio pestato, si cucinano sul fuoco medio finché i pomodori cambiano colore, si aggiungono sale e peperone.

Su ogni piatto da servire inseriscono due pezzi di patate e una bistecche con mandorle, sopra delle bistecche si mette la salsa con la salsa, si serviranno così.

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