



## Pollo Marinato in Forno

Fırında Terbiyeli Tavuk



- 1 kg. carne di pollo senza ossa (Filetto)
- 3 pepe di chiarliston
- 1 cipolla secca
- 2 pomodori
- 3 spicchi d'aghi
- 1 tazzina di caffè olio di mais
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di pepenero
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di timo
- 1 cucchiaino di kori (tipica spezie)

- # La carne di pollo si taglia a dado, e si mettono in una ciotola a profonda.
- # Sopra si mettono la cipolla tagliata finemente, agli trattugiati finemente, pepenero, peperoncino , timo, kori e sale.
- # Dopo aversi miscelata gli ingredienti si aggiungono le pepe di chiarliston tagliate e si miscela.
- # Questa miscela si inserisce nella parte delo frigo e si lascia a riposare per 2 ore (se spera una notte prima sara meglio il gusto)
- # Quando arriva il momento di cucinamento pollo marinato , si fa uscire dallo frigo, sopra si aggiungono i pomodori sbucati e tagliati come dimensione del dado. Questa miscela si inserisce nel vassoio del forno, si fissa bene la sopra.
- # Il forno si regola a 210 gradi e pollo marinato si da in forno e si cucina finchè diventa il colore vede. ( 30 - 35 minuti)
- # Dopo aversi cucinato il piatto si spegne il forno, e si lascia a riposare per 5 minuti senza aprire il coperchio del forno.
- # si servira a caldo.

**Nota:** Aggiungersi dei pomodori subito prima del cucinamento è per non cambiarsi le figure ed i colori dei pomodori.