



Petto al Pollo Bugia

Yalancı Tavuk Gögsü



1 kg. di latte
2,5 tazzina di caffè farina
2,5 tazzina di caffè zucchero a polverato
2 cucchiali di margherina
1 cica polverata
Cannella

- # S'arrossonno farian e olio insieme finchè si violano.
- # Sopra si mette piano piano latte fresca con miscelare.
- # Si miscelano finchè arrivano in modo miscelata perfetta sul fuoco mediato.
- # Dopo aver spento il fuoco s'aggiunge la cica pestata polverata.
- # Si miscelano con miscelatore con la velocità media per 15 minuti .
- # Poi questa miscelata si svuota in una piatta bagnata.
- # Dopo aversi aspettato per 4 - 5 ore nello frigo si taglia in quadrata e sopra si pizzica la cannella e servirsi.

Nota: La margherina si può aggiungersi anche senza arrossimento con la farina cioè dopo averci cucinato la cremata.