



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

Petto al Pollo Bugia

Yalancı Tavuk Göğsü



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

- # S'arrossiscono fari e olio insieme finché si violano.
- # Sopra si mette piano piano latte fresca con miselare.
- # Si miselano finché arrivano in modo miselata perfetta sul fuco mediato.
- # Dopo aver spento il fuco s'aggiunge la cica pestata polverata.
- # Si miselano con miselatore con la velocità media per 15 minuti .
- # Poi questa miselata 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 aversi cucinato la cremata.