



Antipasto Tapa

Kanepe Tapa



8 fetti pani
2 bistecca di pollo
1 patata piccola
1 cucchiaiino di pepe verde italiana
2 cucchiali di ketchup
Olio per frittare
Sale

- # Le patate si sbuciano , mezzo cm. in rotonde. Si frittano finchè diventano colore d'oro.
- # Bistecche di pollo si condividono 4 pezzi uguali. Così si avrà 8 polli e si arrossiscono finchè diventano il colore viola.
- # Sopra dei pani si mette la ketchup .
- # Sopra si mettono prima pollo frittato e poi patata frittata.
- # La sopra si mette le pepe verde tagliate in rotonde.
- # Gli antipasti si mettono o un iatto opuure su un vassoio senza fianchi . E i fianchi si mettono patate fritte.
- # Se volendo sopra si mettono i fetti di pomodori o pepe. Si pizzica la sale.

Nota: Bistecca di pollo si può cucinarsi anche sulla griglia.