



## Gondolo di Zucca

Kabak Gondolu



1 kg. zucca di cica  
Mezzo kg. carne di pollo senza ossa  
1 cipolla media  
1 pomodoro media  
2 pepe italiane  
1 cucchiaino di pepe rosso polverato  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato

- # Olio d'olivca si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliete in fine.
- # Dopo aver ammorbidato si aggiungono le carne di pollo tagliate, e si continua a cucinare sul fuoco medio finchè si lascia e poi si succhia il liquido.
- # Sopra si aggiungono pepe italiane tagliati e pomodoro grattugiato.
- # Si aggiungono pep rosso polverto, sale e pepnero. Poi si toglie dal fuoco dopo 5 minuti.
- # Poi la miscelata cucinata con pollo si fa uscire in una pentola a pressione.
- # Poi si sbucano le zucche e si mettono nella pentola che bollita la miscelata di pollo e poi si coperta il coperchio di pentola.
- # Dopo aver ammorbidate le zucche si tagliano com'è nella preparazione di karniyarik ( kebab speciale che si prepara con melanzana bucata).
- # In mezzo bucato si riempie dall'miscelata pronta. Nella stessa pentola si filano tutte le zucche preparata nello stesso modo e sopra si aggiunge 1 bicchiere acqua calda.
- # Dopo aver cibinato per 15 - 20 minuti sopra si aggiunge il formaggio grattugiato.
- # Si continua a cucinare finchè si scioglie il formaggio.

Nota: Questa ricetta si può preparare con arrossire le zucche anche.