



Pollo con Piselli

Bezelyeli Tavuk



Mezzo kg. carne di pollo tagliato in cubo
1 bicchiere di piselli
1 cipolla secca
4 pepe italiane
1 cucchiaio pieno salsa di pomodoro
1 bicchierino d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepnero

Nella pentola si mette olio, e si aggiunge la cipolla dopo aver iscaldato. Si arrossisce finchè cipolla diventa trasparente.

Sopra si aggiungono le pepe tagliate levati semi e si arrossiscono inchè cambia il colore delle pepe.

Poi si aggiunge carne di pollo tagliato in cubo . Poi si coperta il coperchio di pentola, sul fuoco medio si cucina circa 20 minuti .

Durante cucinamento si aggiungono salsa, sale e pepenero e si arrossiscono finchè va via il pudore di salsa.

L'ultimamente si aggiungono i piselli bolliti dopo aver mescolato si aggiunge 1,5 bicchieri d'acqua calda.

poi si lascia a cuinare circa per 20 minuti sul fuoco medio poi si leva dal fuoco.

Si servirsi in caldo.

Nota: Se si cucina con piselli freschi si può aumentare la quantità d'acqua calda.