



## Patata con Pollo

Tavuklu Patates Musakkasi



6 patate medie  
250 gr. carne di pollo tagliato in cubo  
1 cipolla secca  
2 pepe italiane  
1 pomodoro medio  
2 spicchi di aglio  
1 cucchiaio di salsa  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero

- # Nella pentola si mette olio vegetale, e dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate e siarrossisce finchè diventa transparente.
- # Sopra si aggiunge la carne di pollo, e aglio tagliato in fine, e poi si alascia a cucinare coiperchio in coperto circa per 10 minuti.
- # Poi si aggiungono salsa, e pepe tagliata finemente , sale, pomodoro grattugiato. Poi si mescolano per un'pò.
- # In un'altra si mettono le patate e sopra si mette la miscelata preparata di carne e si aggiunge l'acqua senza superare le patate.
- # Poi si alscia a cunare circa 35 minuti coperchio coperto. Poi si controlla la patata se si deve cucinare si cucina ancora.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare anche con melanzana e zucca per il posto di aglio.