



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

Patata con Pollo

Tavuklu Patates Musakkası



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 si arrostito finché diventa trasparente.

Sopra si aggiunge la carne di pollo, e aglio tagliato in fine, e poi si lascia a cucinare colperchio 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 lascia a cucinare 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.