



Soute di pollo con Melanzane

Patlicanlı Tavuk Sote



Mezzo kg. carne di pollo senza osa
3 melanzane
2 pomodori
3 pepe italiane
4 spicchi d'aglio
3 cucchiai olio d'olive
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di zucchero in polvere

- # Le melanzane si sbucano e si fanno aspettare nell'acqua salata circa per mezz'oretta. Si sbucano i pomodori, si tagliono in cubi. Si levano i semi delle pepe e poi si tagliono grandezza du 2 dita . Gli agli si pestano.
- # Olio d'oliva si mette nella pentola poi dentro si aggiunge carne di pollo tagliato e si arrossisce finchè si lascia e risucchia il liquido.
- # Sopra si aggiungono aglio e pepe. Si cucinano finchè pepe si cambiano i colori.
- # Nella miscelata si aggiungono pomodori tagliati ,sale ,melanzane tagliate e zucchero , poi si arrossiscono per 5 minuti sul fuoco alto.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per mezz'oretta sul fuoco medio.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Si aggiunge lo zucchero per levare piccante di melanzane.