

Libano

patria dei Fenici

a cura delle alunne Anna ed Ilaria

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Musakhan

(secondo)

INGREDIENTI

Cipolle Grandi	6
Pane	1 pagnotta
Olio per friggere	25 cl
Pollo	1
Sale	
Pepe	
Spezie	

PREPARAZIONE

Pulite il pollo e tagliatelo in 4-6 pezzi. Tagliate una cipolla in piccoli pezzi e fatela soffriggere in una pentola in cui avrete versato un filo d'olio. Aggiungetevi il pollo, il sale, il pepe e tutte le spezie. Coprite con acqua e fate cuocere finché la carne diventerà tenera. Tagliate quattro cipolle in pezzi medi.

Fatele friggere fino a farle diventare dorate.

Quando il pollo è cotto, scolatelo dall'acqua di cottura e mettetelo in una teglia aggiungendo una cipolla tagliata. Fatelo scaldare in forno. Nel frattempo preparate il pane su cui adagerete il pollo pronto per essere servito.

Tagliate il pane in fette e sfregatele con le cipolle fritte. Quindi, posatevi il pollo e servite.