GULASCH DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 50 g di strutto
- 2 cipolle tritate grossolanamente
- sale
- paprica piccante
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- 400 g di patate tagliate a cubetti
- 3 pomodori (polpa)
- poca acqua calda

Spezzare un pollo di circa 1000 g di peso e rosolarlo in 50 g di strutto con 2 cipolle tritate grossolanamente.
Condire con sale, paprica piccante e un cucchiaio di semi di cumino.
Far cuocere piano per 30 minuti.
Unire quindi 400 g di patate tagliate a cubetti e la polpa di 3 pomodori.
Bagnare con poca acqua calda, incoperchiare e continuare la cottura finché le patate saranno cotte.
Aggiustare di sale e servire.