POLLO IN FRICASSEA BULGARO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- sale
- pepe
- farina
- burro
- olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- poco brodo di carne
- 2 tazze brodo
- 1 tazza di gherigli di noci tritati
- 1 cucchiaio di paprica

Pulire un pollo di 1200 g di peso, tagliarlo a pezzi minuti, condire con sale e pepe, infarinarlo e rosolarlo in burro e olio finché è dorato.
Unire 1 cipolla tritata e 2 cucchiai di pomodoro concentrato diluiti in poco brodo di carne.
Far amalgamare e poi diluire con 1 tazza di brodo.
Unire 1 tazza di gherigli di noci tritati e 1 tazza di brodo.
Cuocere a fiamma dolce per 1 ora, condire con 1 cucchiaio di paprica, mescolare e servire.