DORO WAT

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pollo
- 2 cipolle affettate
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 2 cucchiai di succo di limone
- sale
- 2 cucchiai di zenzero
- 1/2 cucchiaio di cardamomo
- alcuni pizzichi di noce moscata
- 50 g di burro chiarificato
- 2 cucchiai di miscela berbera
- 4 uova sode
- paprica

Tagliare il pollo in piccole porzioni e asciugare delicatamente.
Mescolare la cipolla, l'aglio, il succo di limone, il sale, lo zenzero, il cardamomo, la noce moscata e il burro in una padella antiaderente.
tenere sul fuoco basso per due o tre minuti.
Unire l'acqua, il vino, la salsa berbera e la paprica.
Cuocere per altri quattro o cinque minuti, o fino a che la salsa sia diventata cremosa.
A questo punto aggiungere i pezzetti di pollo.
Coprite e cuocete per 15 minuti.
Forate le uova con una forchetta e unitele al pollo.
Cuocere per circa 15 minuti o fino a che il pollo sia tenero.