

Straccetti di pollo con verdure



Ingredienti:

350 g petto di pollo

2 carote

2 zucchine

1 broccolo

1 cucchiaio farina 00

sale, pepe

Tagliate le carote e le zucchine a bastoncino, il broccolo a cimette e mettete nella ciotola. Condite con sale e pepe, mescolate e poi con 1 cucchiaio di olio e mescolate ancora.



Tagliate a strisce il petto di pollo condite con sale e pepe, mescolate...



... e poi infarinate. Mettete nella pentola 1/2 cucchiaio di olio di oliva, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello grande a fiamma media 1 minuto. Aggiungete le strisce di pollo infarinate.



Coprite e rosolate a fiamma media per 5-6 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spostate dal fuoco e aggiungete le verdure condite...



...mescolate e rimettete sul fuoco.



Cuocete sul fornello grande a fiamma bassa per 10-15 minuti (in base al grado di cottura desiderato). Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.