

Bocconcini di pollo al sesamo



Ingredienti:

250 g petto di pollo

1 cucchiaio semi di sesamo

1/2 cucchiaino paprika dolce

sale, origano

Tagliate il petto di pollo a piccoli bocconcini uguali e condite con sale, origano e paprika dolce.



Amalgamate bene poi condite con 1 cucchiaino di olio di oliva. Mescolate e unite infine il sesamo.



Mescolate per distribuire bene i condimenti. Riscaldare una padella vuota coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Mettete i bocconcini conditi.



Coprite e cuocete a fiamma media per 4 minuti. Saltate spesso la carne. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con contorno a piacere (io ho usato crauti rossi).

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.