

## Bocconcini di pollo con broccoli e zucchini

---



### Ingredienti:

400 g petto di pollo

1 broccolo

2 zucchini

sale, rosmarino, salvia

Mettete nella ciotola il petto di pollo a pezzi, il broccolo a ciuffetti e le zucchini a cubetti grandi.  
Condite con sale, rosmarino e salvia tritate.



Aggiungete 1 cucchiaio di olio di oliva e massaggiare con le mani per distribuirlo bene. Riscaldare una pentola vuota coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto poi aggiungete la carne con le verdure.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma media 10 minuti. Mescolate ogni 2 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.