

Bocconcini di pollo con funghi e olive



Ingredienti:

300 g petto di pollo

2 cucchiaini olive taggiasche senza nocciolo

2 cucchiaini funghi sott'olio

2 cucchiaini pomodori a pezzi nel sugo

1 cucchiaio farina

sale, pepe, prezzemolo, salvia, origano

Tagliate il petto di pollo a piccoli bocconcini e infarinate leggermente. Mettete nella padella con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta circa 6 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Abbassate la fiamma e aggiungete le olive, i funghi, i pomodori, sale, pepe, origano e salvia.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma media per 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete prezzemolo tritato.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.