

Bocconcini di tacchino con zucchine e peperoni



Ingredienti:

400 g fessa di tacchino

1 peperone rosso

1 zucchina

1 cipolla piccola

1/2 bicchiere vino bianco

1/2 limone

sale, pepe, prezzemolo

Tagliate il petto di pollo a bocconcini, mettete in un piatto e condite prima con sale, mescolate, poi con 1/2 cucchiaino di olio di oliva. Amalgamate con le mani.



Riscaldare una pentola vuota coperta con Magic Cooker, sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate il fuoco e aggiungete i bocconcini di pollo conditi.



Coprite e cuocete circa 4 minuti a fiamma medio-alta saltando spesso. Abbassate la fiamma e aggiungete il peperone a cubetti e la cipolla tritata.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma media per 4 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Sfumate con il vino bianco aggiunto da sopra il coperchio. Nel frattempo tagliate le zucchine, insaporite con sale, pepe ed il succo di mezzo limone. Aggiungetele nella pentola.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa per 7 minuti. Mescolate solo una volta. Spegnete il fuoco, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate spento 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.