

Bocconcini di pollo in salsa di zucca e porri



Ingredienti:

1 kg petto di pollo

700 g zucca pulita

2 porri grandi

200 ml brodo o acqua

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva ed i porri tagliati fettine sottili.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti poi bassa per 3 minuti. Aggiungete la zucca tagliata cubetti.



Rosolate per 1-2 minuti a fiamma media, mescolate poi aggiungete il brodo e continuate a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per 7 minuti. Aggiungete il petto di pollo a bocconcini dopo averli massaggiato con 1 cucchiaino di olio di oliva.



Aggiustate di sale, mescolate, coprite e proseguite 2 minuti a fiamma media poi 10 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.