

Filetti di pollo spezzati in padella



Ingredienti:

400 g filetti di pollo

10 pomodorini

1 cucchiaio aceto di mele

sale, paprika piccante, zenzero in polvere, prezzemolo

Mettete nella padella 1/2 cucchiaio d'olio di oliva ed i filetti di pollo freschi o congelati.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta circa 6 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la carne. Proseguite a fiamma alta 5 minuti.

Nel frattempo tagliate i pomodorini in due e mescolate in un bicchiere 1 cucchiaino di aceto di mele, 3 cucchiaini d'acqua, 1/2 cucchiaino di paprika e zenzero in polvere.



Una volta rosolato il pollo abbassate la fiamma e distribuite i pomodorini intorno e versate sopra il contenuto del bicchiere. Salate leggermente.



Coprite e usate fiamma alta 1 minuto per riprendere il bollore poi fiamma bassa per 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete prezzemolo tritato. Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.