

Minestrone con verdure fresche e pollo



Ingredienti:

800 g pezzi di pollo

1 carota grande

1 cipolla

1 costola di sedano

1 zucchina grande

2 patate medie

sale, pepe, rosmarino, salvia, prezzemolo

Coprite la pentola in terracotta con Magic Cooker e riscaldate vuota sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti. Usate lo spargifiamma sotto. Poggiate i pezzi di pollo con la parte della pelle.



Coprite e proseguite la cottura a fiamma medio-alta per 10 minuti. Girate la carne e aggiungete anche un trito grossolano di sedano, carota e cipolla.



Coprite e proseguite la cottura per 10 minuti fiamma medio-alta. Mescolate 1-2 volte il trito di verdure. Aggiungete 1 litro di brodo o acqua bollente, la zucchina e le patate a cubetti gradi, sale, pepe, rosmarino e salvia tritate finemente.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta 2 minuti poi fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti, continuerà la cottura. Non c'è bisogno di mescolare durante la cottura. Aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate ancora 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.