

Petto di pollo con verdure



Ingredienti:

1 petto di pollo

1 peperone rosso

2 carote

2 zucchine

1/2 cavolfiore

sale, pepe, zenzero, cumino

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, le verdure tagliate a piacere, il petto di pollo a striscioline e condite.



Mescolate bene per distribuire uniformemente l'olio e le spezie.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti mescolando 2 volte, poi a fiamma bassa per 15 minuti. Mescolate solo una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.