

Petto di pollo con zucchine in umido



Ingredienti:

500 petto di pollo a fette

1 zuccina grande

200 g pomodori freschi o in scatola

2 cucchiaini olive denocciolate condite

2 spicchi d'aglio

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate la fiamma e aggiungete i pomodori tagliati finemente, la zuccina grattugiata sui fori grandi, sale e rosmarino tritato finemente.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti. Aggiungete le fette di petto di pollo e le olive.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore

poi a fiamma bassa per 15 minuti. Girate la carne a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.