

Pollo al parmigiano



Ingredienti:

500 g petto di pollo

100 ml latte

50 g parmigiano grattugiato

30 g burro

1 cucchiaio farina

1 cucchiaino curcuma

sale, pepe, prezzemolo

Tagliate il petto di pollo a pezzetti e infarinate. Togliete la farina in eccesso. Mettete la carne infarinata nella padella dove avete sciolto il burro.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media per 5 minuti. Mescolate 1-2 volte per dorare bene la carne.

Nel frattempo unite il latte con il parmigiano e la curcuma...



... mescolate e versate sopra la carne dopo aver abbassato la fiamma.



Mescolate velocemente, coprite e cuocete a fiamma media per 3 minuti. Aggiustate di sale e pepe, mescolate, aggiungete il prezzemolo e spegnete il fuoco. Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.