

## Pollo alle mele

---



### Ingredienti:

400 g petto di pollo

3 mele golden

1 cipolla

1/2 bicchiere yogurt greco

sale, pepe, prezzemolo, rosmarino

30 g burro

Mettete nella padella il burro, coprite con Magic Cooker e fatelo sciogliere solo un po. Aggiungete la cipolla tritata.



Mescolate, coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma media 2 minuti. Aggiungete il petto di pollo a bocconcini, le mele sbucciate e tagliate a cubetti piccoli e poco rosmarino tritato finemente. Salate e pepate.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma media per 10 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Abbassate la fiamma e aggiungete lo yogurt e un po di pepe.



Mescolate velocemente, coprite e continuate a fiamma bassa 1 minuto. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Servite con prezzemolo tritato fresco.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.