

# Pollo con fagiolini e pomodori



## Ingredienti:

1 kg pollo a pezzi

500 g fagiolini

4 pomodori maturi

1 carota

3 spicchi d'aglio

sale, pepe, salvia, prezzemolo

Mettete la casseruola coperta con Magic Cooker sul fornello grande e riscaldate a fiamma alta 1 minuto. Nel frattempo condite i pezzi di pollo con sale e pepe su ambi i lati.



Abbassate la fiamma, aggiungete 1 cucchiaio di olio di oliva ed i pezzi di pollo.



Coprite e cuocete a fiamma alta per 4 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate la carne. Aggiungete anche l'aglio e le carote tritate.



Coprite e cuocete a fiamma medio-alta per 3 minuti.  
Aggiungete i fagiolini e 100 ml di acqua fredda.



Coprite e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti. Girate i pezzi di pollo. Unite i pomodori spellati, sale, pepe e salvia.



Coprite e continuate a fiamma bassa 10 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete del prezzemolo e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.