

Pollo con gorgonzola e noci



Ingredienti:

1 pollo

200 ml panna da cucina

200 g gorgonzola piccante

80 g noci

5 spicchi d'aglio

Mettete nella casseruola 1 cucchiaio d'olio e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 3 minuti.

Adagiate il pollo fatto a pezzi.



Sul fornello medio rosolate a fiamma alta 5 minuti su ogni lato.

Spotate dalla fiamma e versate sopra la panna, la gorgonzola a pezzetti e le noci tritate che avete preparato in un piatto.
Non salate!



Coprite e cuocete a fiamma alta per 2 minuti. Spegnete la fiamma, alzate il coperchio e mescolate. Coprite di nuovo e lasciate riposare 2 minuti. Servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.