

Pollo con patate al curry



Ingredienti:

300 g bocconcini di pollo

300 g patate

2 cucchiaini di curry

sale, pepe

prezzemolo

1 cipolla

Nella pentola mettete la cipolla tritata insieme ai bocconcini di pollo e 2 cucchiai d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sulla fiamma alta 5-6 minuti, girando ogni tanto. Aggiungete le patate tagliate a spicchi e le spezie.



Amalgamate bene e cuocete 3 minuti a fiamma alta, poi fiamma bassa per 15-20 minuti (in base alla qualità delle patate e la grandezza dei pezzi). Spegnete il fuoco, lasciate riposare 1 minuto e aggiungete il prezzemolo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.