

Pollo con verdure



Ingredienti:

500 g filetti di pollo o petto di pollo

1 peperone rosso

1 broccolo

2 zucchine

2 spicchi d'aglio

sale, pepe

Mettete nella padella 1 cucchiaio di olio di oliva, l'aglio tritato ed i filetti di pollo.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Abbassate il fuoco e girate la carne. Aggiungete anche il peperone a listarelle.



Coprite e cuocete a fiamma alta per 4 minuti. Abbassate il fuoco e aggiungete le zucchine a fette spesse ed il broccolo a pezzi. Salate e pepate.



Coprite e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti. Girate una volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.