

Pollo e fagioli



Ingredienti:

1 petto di pollo

1 scatola fagioli precotti

1 scatola pomodori a pezzi

20 g burro o olio

sale, basilico, rosmarino, salvia, origano, prezzemolo

Mettete nella casseruola il burro ed il petto di pollo tagliato a listarelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta circa 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Abbassate la fiamma e aggiungete i fagioli scollati, i pomodori con il loro succo, sale e le erbe tritate.



Mescolate bene, coprite e cuocete a fiamma alta finché riprende il bollore, poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete del prezzemolo tritato e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.