

## Pollo e finocchio al limone

---



### Ingredienti:

1/2 petto di pollo

1 finocchio

1 limone

sale, origano

Mettete nella padella il finocchio a fettine spesse, 1/2  
cucchiaino d'olio di oliva e tanto origano.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 2-3 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Abbassate la fiamma e aggiungete il petto di pollo tagliato a striscioline, il succo del limone e sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi a fiamma medio-bassa per 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.