

Pollo ripieno con piselli e patate



Ingredienti:

1 pollo ripieno pronto

4 patate

500 g piselli surgelati

1 cipolla

4 spicchi d'aglio

1 bicchiere vino bianco

sale, alloro, rosmarino

Coprite con Magic Cooker una pentola vuota e riscaldete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Alzate il coperchio e mettete il pollo spalmato con poco olio. Cuocete a fiamma media 3 minuti su ogni lato.



Aggiungete il vino bianco senza alzare il coperchio e mantenete la fiamma alta 2 minuti per sfumare il vino. Aggiungete la cipolla e l'aglio tritate...



... e rosolate a fiamma media 3 minuti.

Aggiungete le patate a cubetti, i piselli surgelati, sale, rosmarino tritato...



...mantenete fiamma alta circa 2 minuti per riprendere il bollore, poi fiamma bassa per 15-20 minuti. Mescolate 1 volta

e girate anche la carne solo 1 volta. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.