

Spezzatino di pollo al mango



Ingredienti:

1 petto di pollo

1 mango

2 porri

2 limoni

2 cucchiaini di farina

1 cucchiaino curry

sale

Tagliate il petto di pollo a cubetti possibilmente uguali e infarinate con 2 cucchiaini di farina.



Scuotete la farina in eccesso e mettetela nella pentola con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta del fornello grande circa 3-4 minuti. Mescolate 1-2 volte. Togliete la carne rosolata e aggiungete nella pentola i porri a rondelle, sale e curry.



Coprite e cuocete a fiamma bassa circa 5 minuti. Unite i dadini di pollo rosolati, il succo dei 2 limoni ...



... mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa 5 minuti. Aggiungete il mango tagliato cubetti.



Aggiustate di sale e pepe, mescolate e cuocete a fiamma bassa 2 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.