

Straccetti di pollo con carote e piselli



Ingredienti:

350 g petto di pollo

1 cucchiaio farina 00

2 carote grandi

1 spicchio d'aglio

100 g piselli congelati

sale, pepe, rosmarino, salvia

Tagliate a listerelle il petto di pollo e infarinate togliendo la farina in eccesso. Mettete nella pentola con 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma medio-alta per 3 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Abbassate la fiamma e aggiungete le carote tagliate a dadini piccoli, i piselli congelati e l'aglio tritato.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma media per 3 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete 50 ml acqua fredda, sale, rosmarino e salvia tritate. Mescolate e continuate a fiamma bassa per altri 3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.