

Straccetti di pollo peperoni e fagiolini



Ingredienti:

400 g petto di pollo

150 g fagiolini

1 peperone rosso

1 peperone giallo

1 spicchio d'aglio

peperoncino

maggiorana, dado vegetale

prezzemolo

Cuoci a vapore i fagiolini e metti da parte.

Metti nella padella olio evo, dado vegetale, peperoncino e l'aglio intero o tritato. Copri con MCSD e riscalda sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti.

Aggiungi i peperoni tagliati a listarelle, i fagiolini cotti a vapore, il petto di pollo tagliato a straccetti, mescola bene e copri. Usa fiamma media per 5 minuti, mescola e prosegui a fiamma alta 5-6 minuti saltando a metà intervallo. Lascia coperto in auto cottura 3-5 minuti e aromatizza con olio evo alla maggiorana e del prezzemolo fresco tritato.

Eliza Sestov