

## Tajine di pollo



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Passata Rustica 700g 240 g
- Aglio 2 spicchi
- Cavolo nero 40 gr
- Cipolla 40 gr
- Coriandolo q.b.
- Curcuma 10 gr
- Olio evo q.b.
- Olive nere 50 gr
- Paprika affumicata 5 gr
- Peperoncino verde 40 gr
- Pollo 600 gr
- Sale q.b.
- Topinambur 150 gr
- Zenzero 20 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. Preparare il pollo sporzionandolo e rosolarlo nel tegame tajine a fuoco alto.
2. Successivamente tagliare grossolanamente la cipolla e il topinambur e tritare finemente il peperoncino verde e lo zenzero.
3. Posizionare sul fondo del tajine tutti gli ingredienti, aggiungendo le foglie di cavolo nero, aglio, olive, sale, la **passata rustica Pomi** olio, le spezie in polvere insieme al pollo.
4. Chiudere il tajine e cuocere per 2 ore a fuoco basso.
5. Completare con una spolverata di coriandolo tritato.